tapas

ÑAM, ÑAM MAGAZINE...

NÚMERO 91. **FEBRERO 2024.** 5 €

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

"Si me quieres conquistar por la noche, prométeme un buen desayuno", Justin Timberlake

LA COMIDA MÁS IMPORTANTE

¿Eres de desayunar rápido... o como Nina Simone?

LAS MEJORES BARRAS GASTRO

Prepárate para acodarte y comer como un rey en uno de estos locales

LA QUE NOS ESPERA...

Estas son las tendencias que van a marcar el año gastronómico

lanzarotecaliente.com

Dune
LONDON

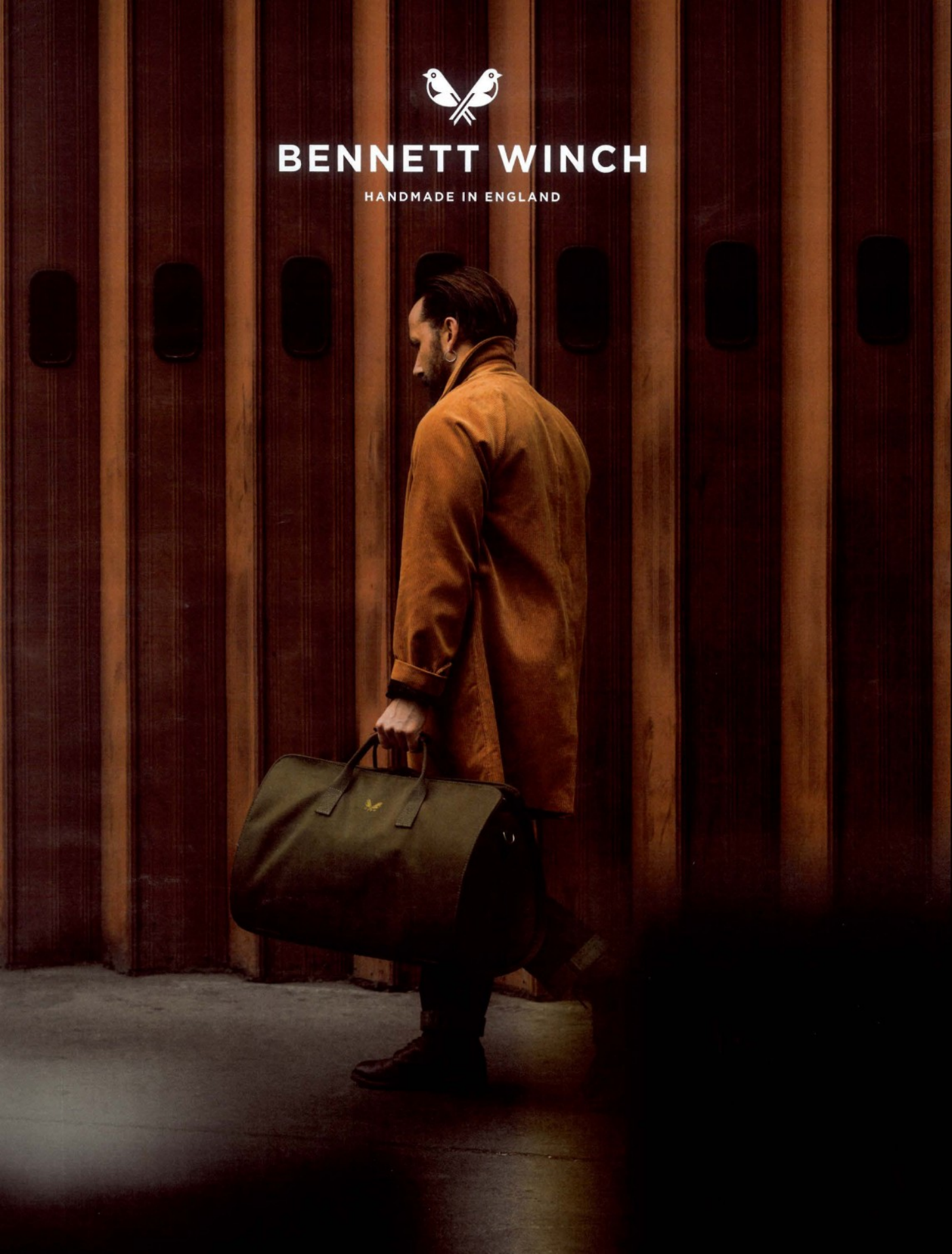
dunelondon.com @dune_london #startwiththeshoes

WHERE RIO STARTS
COPACABANA PALACE AS SEEN BY DURIMEL
BELMOND.COM

COPACABANA PALACE

A BELMOND HOTEL

RIO DE JANEIRO


BENNETT WINCH
HANDMADE IN ENGLAND

A handle on your tailoring

THE SUIT CARRIER HOLDALL *by* **BENNETT WINCH**

One man stumbles down the Row taming a suit bag in one hand and a duffle bag in the other.
A second man walks towards him carrying a Bennett Winch Suit Carrier Holdall.
The first man nods, the second man waves.

34 SAVILE ROW, LONDON | BENNETTWINCH.COM

sumario

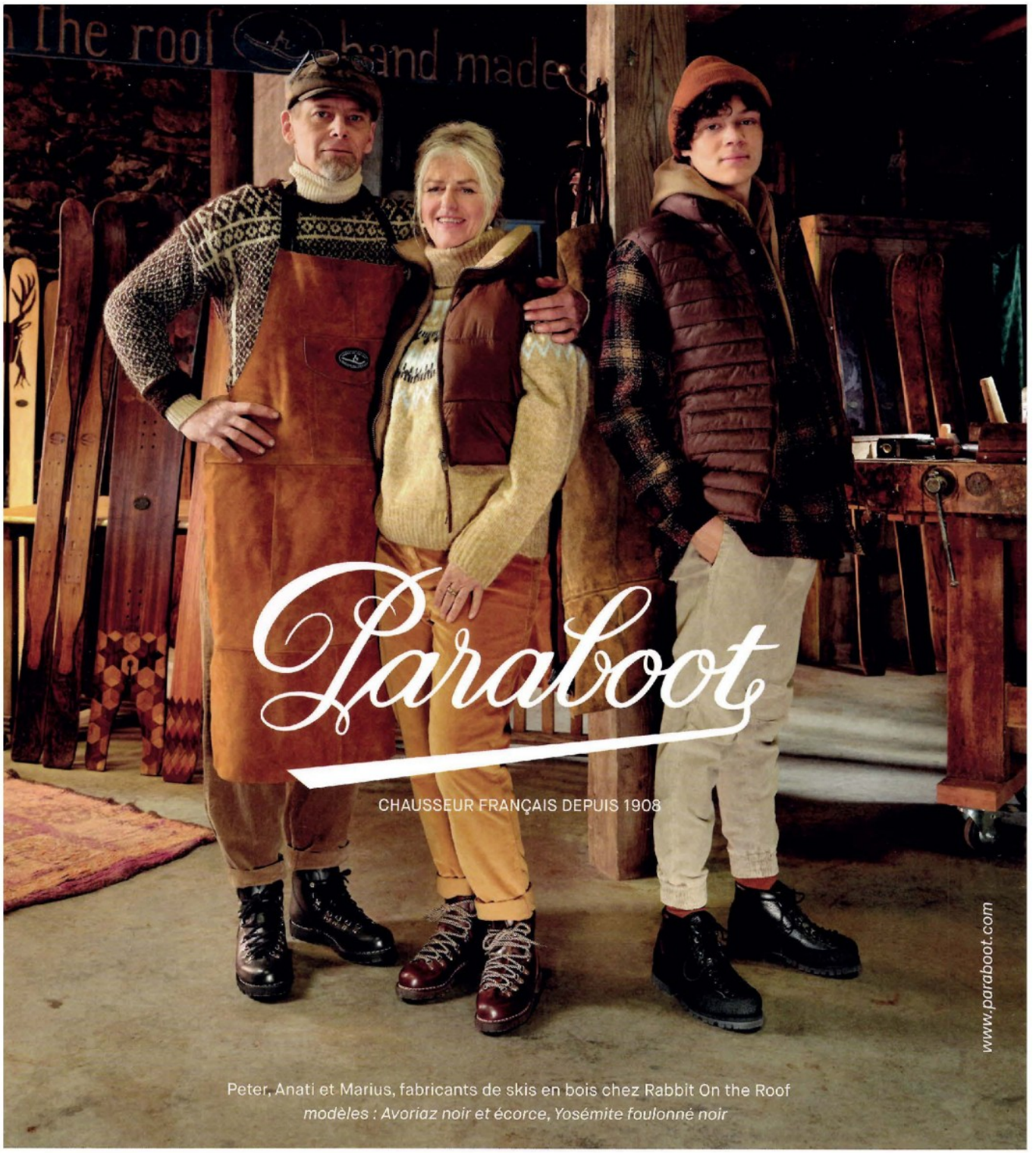
88
¿Qué hay más práctico que un buen puchero para preparar todo tipo de recetas?

92
El bikini –el sándwich, no el bañador– tiene una historia muy particular, ¿la conoces?

96
¿Quién no disfruta acodado en una barra en buena compañía? Te traemos nuestras favoritas.

116
El estudio creativo Velasco & Hu fusiona referencias y universos en sus creaciones.

VELASCO & HU



Peter, Anati et Marius, fabricants de skis en bois chez Rabbit On the Roof
modèles : Avoriaz noir et écorce, Yosémite foulonné noir

FATTORE K

SHOWROOM MILANO
Via Morimondo
20143 Milano
showroom@fattorekmilano.com

HEAD OFFICE BOLZANO
Via Castelfirmiano 35
39100 Bolzano - +39 0471 63 32 22
office@klemera.com

www.fattorekmilano.com
Facebook: FattoreKShowroom
Instagram: fattore_k

sumario

64
¿Alguna vez has salido de farra y has acabado desayunando champán en un bar? Andy Warhol, sí.

74
Barras, recetas retro, restaurantes de alta costura... estas serán las tendencias gastro 2024.

106
Te proponemos una ruta por el centro de Madrid visitando arte callejero a golpe de taberna.

128
Hablamos con el chef "Ton", el empresario y cocinero que lidera los 50 Best asiáticos.

VELASCO & HU

UN ICONO URBANO

RANGE ROVER
EVOQUE

Gama Range Rover Evoque 24 MY: consumo combinado WLTP 1,4-8,1 l/100 km, emisiones combinadas de CO_2, WLTP 31-184 g/km. Garantía de 5 años o 150.000 km y 3 años de asistencia en carretera. Más información en www.landrover.es

sumario

61
¿Tienes claro para qué sirve una cuchara? A nosotros nos gusta como decoración...

78
¿Eres de dulce o salado? Lo que tienen claro estas estrellas es que les gusta desayunar bien.

112
¿Sabes cómo Tatiana está revolucionando la escena gastronómica en la ciudad de Nueva York?

152
Si coges carretera y enfilas hacia El Priorat, prepárate para una experiencia enológica fascinante.

VELASCO & HU

Revolucionamos la banca privada

Bankinter Banca Patrimonial

En Bankinter creemos que tan importante es el patrimonio de un país como lo es el tuyo.

Por eso, nuestra nueva Banca Patrimonial está especializada tanto en el asesoramiento financiero, inmobiliario y alternativo más complejo como en la gestión de las necesidades del día a día.
Porque para seguir siendo el banco que ve el dinero como lo ves tú, también hay que ver el patrimonio como lo ves tú.

- Llama al **91 050 00 50** para ver cómo podemos ayudarte.
  bankinter.com/bancapatrimonial

bankinter.
El banco que ve el patrimonio como lo ves tú.

Andrés Rodríguez Editor y director de Tapas @arodspainmedia

SOBRE LAS BOLSAS DE LUJO

Todas las familias felices se parecen (...)", así comienza *Ana Karenina*. Todas las ciudades occidentales, también. Las tiendas de lujo se agrupan en tres o cuatro calles, y dibujan un gueto donde la jerarquía de la marca domina el territorio. El comprador entiende ese código y sabe que al lado de Chanel encontrará la tienda naranja de Hermes, y que no muy lejos andará la de Loro Piana o de Dolce Gabbana; y que, aunque Balenciaga tiene muchas papeletas para ascender a primera, sus hermanas mayores no la dejarán pasar todavía, y tendrá que conformarse con las calles adyacentes. Es la ley de la marca. Sea cual sea la ciudad.

Caminar por estos barrios rojos del consumo de lujo, ya sea en Londres, Nueva York, en Paseo de Gracia o en la calle Ortega y Gasset, es muy parecido. En todas se produce el mismo fenómeno: el vendedor sabe que pasear su bolsa, lentamente, masajea la vanidad y proporciona una experiencia de distinción para el que la lleva. Las grandes marcas de lujo del mundo saben y gestionan con precisión de cirujano que pasear la bolsa alarga la experiencia de la compra en la boutique y provoca en los demás viandantes una envidia, insana, rabiosa... corrosiva.

Soy de los que guardo en casa tres tipos de bolsas: las de plástico, de las que no consigo librarme y con las que he desarrollado una impecable técnica de almacenamiento a medio camino entre el nudo gordiano y el remolino de rio; el *tote bag*, la bolsa de promoción (mi favorita son las de Subterfuge y las de Monocle) que ha sustituido a las camisetas como soporte promocional.; y la bolsa de lujo, la parda de Vuitton, la naranja de Hermes, la blanca de Chanel... ¿Por qué las guardo?, porque me ayudan a vestirme, me definen, y me gusta pasearlas. Han pasado ya 20 años desde el nacimiento de Net-A-Porter y el fenómeno se mantiene vivo, pasear una bolsa de lujo, aunque hayas comprado el producto más barato de la tienda, te hace sentirte como si subieses de clase social.

QUÉ NOS INSPIRA

1

Bolso de hombro de **Hermès.**

2

Bolsa shopper de **Dolce & Gabbana.**

3

Bolso shopper grande bordado de **Prada.**

Canción: Papa's got a brand new bag. JAMES BROWN

CARRIER COMPANY
norfolk england
TIMELESS CLOTHING & EQUIPMENT TO CARRY YOU THROUGH THE SEASONS
carriercompany.co.uk
always made in the uk

Tapas
MAGAZINE

EDITOR Y DIRECTOR
ANDRÉS RODRÍGUEZ

ASISTENTE DEL EDITOR
STHEFANY VALERIANO svaleriano@spainmedia.es

DIRECTOR GENERAL
IGNACIO QUINTANA iquintana@spainmedia.es

ASISTENTE DE DIRECCIÓN GENERAL
ALICIA RAMÍREZ aramirez@spainmedia.es

DIRECTORA DE COMUNICACIÓN **JIMENA AZINOVIC** jazinovic@spainmedia.es

SUBDIRECTOR **JAVIER MÁRQUEZ SÁNCHEZ** jmarquez@spainmedia.es
REDACTORA JEFA **INMA GARRIDO LÓPEZ** igarrido@spainmedia.es
DIGITAL CHIEF EDITOR **MANUELA SANOJA** msanoja@spainmedia.es
REDACTOR TAPASMAGAZINE.ES **TONI ALONSO** aalonso@spainmedia.es
REDACTORA TAPASMAGAZINE.ES **LAURA PÉREZ** lperezp@spainmedia.es
REDACTOR TAPASMAGAZINE.ES **JOAQUÍN TORREBLANCA** jtorreblanca@spainmedia.es
COMMUNITY MANAGER **CARLOTA MIGUEL** cmiguel@spainmedia.es

DIRECTOR CREATIVO **LUIS RODRÍGUEZ** lrodriguez@spainmedia.es
DIRECTORA DE MARKETING **CARLA ROGEL** crogel@spainmedia.es
DIRECCIÓN DE ARTE **n.ZO ESTUDIO** hola@nzoestudio.com

BRAND MANAGER **LORENA MARCELLO** lmarcello@spainmedia.es
DIRECTOR DE DESARROLLO DE NEGOCIO **ANDRÉS HERNÁNDEZ** adhernandez@spainmedia.es
PUBLICIDAD INTERNATIONAL (ITALIA Y SUIZA) **LUCIANO BERNARDINI DE PACE** luciano@bernardini.it
Mediaberna Srl. Via Montevideo, 11A. 20144 Milano (Italy). T. +393358323920 e. bernardini@bernardini.it

CHIEF DIGITAL OFFICER **ISMAEL SÁNCHEZ** isanchez@spainmedia.es
DIRECTORA FINANCIERA **GLORIA PLAZA** gplaza@spainmedia.es
CONTABILIDAD **ROSA MORA** rmora@spainmedia.es

PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN
MARTA MIGUEL mmiguel@spainmedia.es
YOLANDA GIMÉNEZ ygimenez@spainmedia.es

HAN COLABORADO EN ESTE NÚMERO
REDACCIÓN: Carlos Casillas, Raúl Alonso, María Lorente, Alejandra Ansón, Fernando Bernal, Miguel Bonet, Victoria Bravo, Marta Fernández Guadaño, Anabel Frutos, Emilio Molines, Jesús Rodríguez Lenin, José Manuel Ruiz y Rosa Tovar. FOTOGRAFÍA: Raúl Alonso, Nani Gutiérrez, Pablo Lorente, Javier Márquez Lera, Jaime Partearroyo, Velasco and Hu y Rubén Fueyo.
ILUSTRACIÓN: Leonardo Berbesí, Debandolero. Iconos de recurso ilustrados por Pablo Amargo.
MODA: Javier Cortés (foto), Martina Tacchini (estilismo y realización), Rebeca Soane y Sandra González García (asistente de estilismo) y Olesya Oleksyuk (MUAH).
AGENCIA: GettyImages.

FEBRERO 2024
Foto: Getty Images

SpainMedia.
Tapas

¿NO ENCUENTRAS TAPAS MAGAZINE EN LOS QUIOSCOS? Consigue los números atrasados pidiéndolos en spainmedia.es/tienda

IMPRENTA:
JIMÉNEZ GODOY ARTES GRÁFICAS
Crta. Alicante, Km. 3, 30160 MURCIA.
T +34 968 850 400. F +34 968 852 351

DISTRIBUCIÓN:
SGEL. Avda. Valdelaparra 29,
28108 Alcobendas, Madrid.
Telf. 91 657 69 00

Spain Media Consulting.
Calle Almagro 23, 4ª planta,
28010 Madrid (ESPAÑA).
T +34 91 206 10 40. F +34 91 206 10 44

Spain Media Consulting.
Barcelona: Vía Augusta, 2 Bis -5ª planta
08006 Barcelona (ESPAÑA).
T +34 93 241 37 14. F +34 93 414 70 36

Forbes
ForbesWomen
Tapas
Nautik
HIGHXTAR.

Spain Media Consulting, S.L.
Depósito legal M 5245-2015
ISSN: 2255-4769
Canarias 5,20€
Difusión controlada por OJD

Tapas no se hace responsable de las opiniones vertidas por los colaboradores en sus artículos. © Spain Media Consulting, S.L. Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción, edición o transmisión total o parcial por cualquier medio y en cualquier soporte sin la autorización escrita de Spain Media Consulting, S.L.

The Reelwind

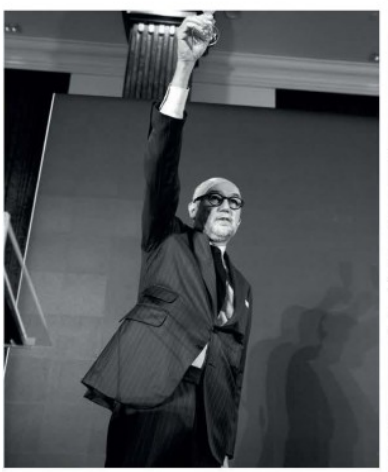
AUTRY-USA.COM

AUTRY

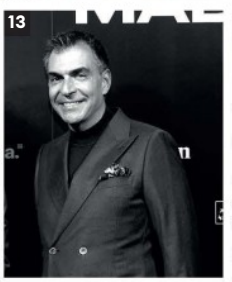
10 AÑOS DE FORBES ESPAÑA

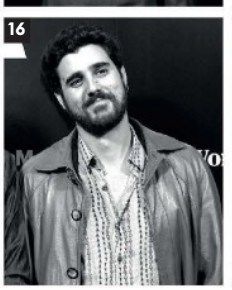
Nuestra revista "hermana" Forbes cerró 2023 con una fiesta por todo lo alto para despedir un año de celebración de la primera década de su edición española.

1. Raúl Sacristán Solís, Manuel Serrano e Ignacio Muñoz, de Mediolanum. **2.**Diego Elvira, subdirector comercial de Forbes España, y José Antonio Pinilla, CEO de Asseco. **3.** Parte del equipo de Tiktok. **4.** El periodista Juan Luis Cebrián. **5.** Luis Rodríguez, director creativo de SpainMedia, y Álvaro Gandia-Blasco, vicepresidente de Gandía Blasco Group. **6.** Irene Cano, Directora General de Meta España y Portugal. **7.** Juan Abarca, presidente de HM Hospitales. **8.** Carlos Latre y Yolanda Marcos. **9.** Almudena Maíllo del Valle, concejala delegada de Turismo de la Comunidad de Madrid. **10.** La actriz Juana Acosta y Chabela García, Brand Manager de Forbes Women. **11.** Álvaro de la Mora, Head of Business Hacking Europe de Globant; Alejandra Fernández, directora de Marketing Corporativo y RR PP de EVO Banco; Luis Ureta, Executive Vice President de Globant; y Fernando Matzkin, Chief Business Officer/GM Europe de Globant. **12.** Joaquín Arenas, Country Executi- →



Andrés Rodríguez, presidente de SpainMedia y editor y director de Forbes España, brindando por el prometedor futuro.





CELEBRA LA OCASIÓN

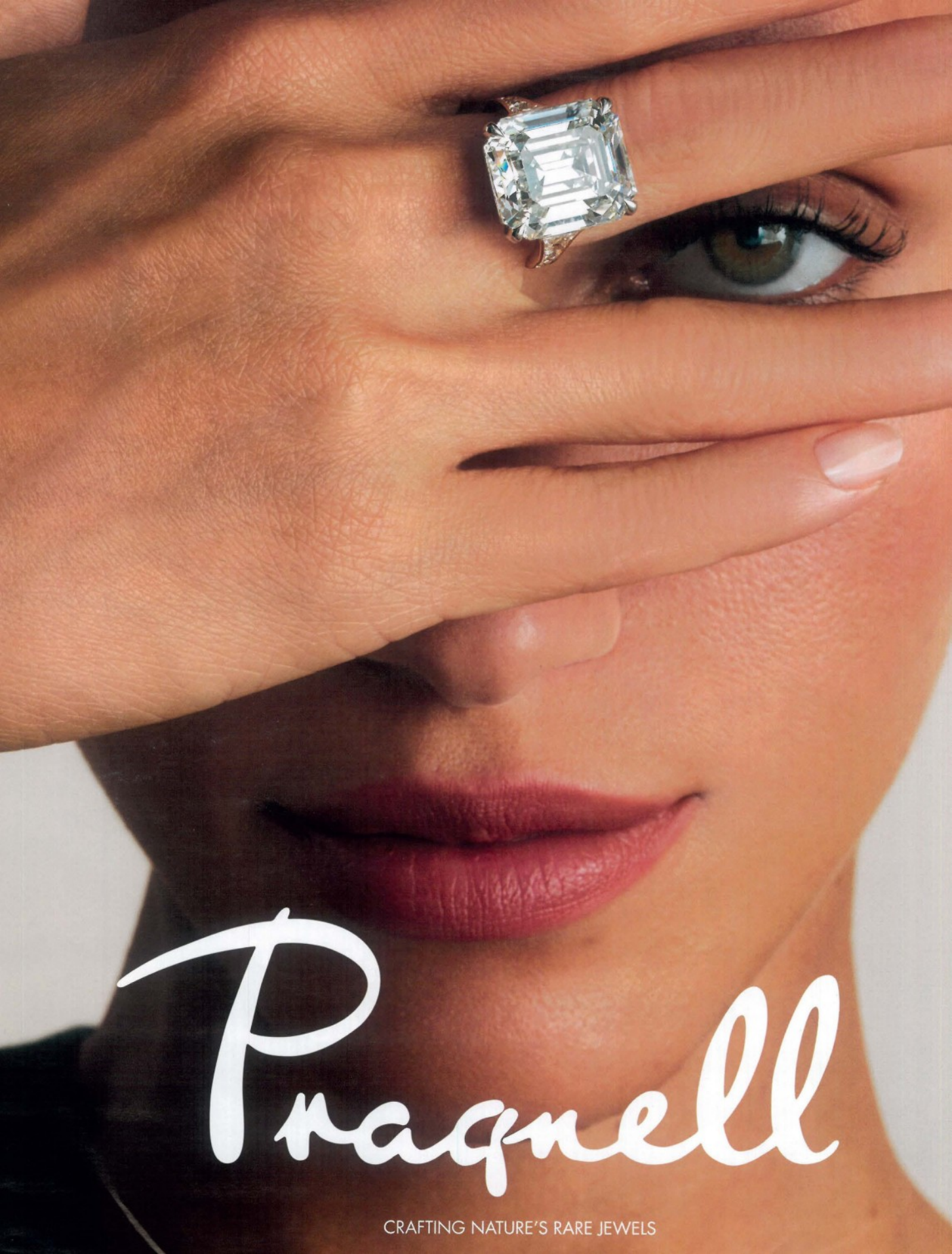
Glenfiddich®

EL WHISKY SINGLE MALT MÁS PREMIADO DEL MUNDO

WWW.DISFRUTA-DE-UN-CONSUMO-RESPONSABLE.COM 40º

ve, Head of Corporate and Investment Banking para España y Portugal de Bank of America; Andrés Rodríguez y Jaume Miquel, presidente de Tendam. **13.** El chef Ramón Freixa. **14.** Antonio Núñez, Brand manager de forbes 10; José Damián Bogas Gálvez, CEO de Endesa, y Cristiano Badoch, Brand Manager de Forbes. **15.** Roberto Bodegas, Socio de Comunicación de KPMG. **16.** Ricardo Moya. **17.** La periodista y presentadora Sandra Barneda. **18.** Massimo Marsili, Managing Director Southern Region de XPO Logistics; y Carlos Rivero, director Comercial, Marketing & Business Development para la Región Sur de Europa y Marruecos de XPO Logistics. **19.** El chef Diego Guerrero. **20.** Pino Sagliocco, promotor musical y presidente de Live Nation en España. **21.** Iván Medou, director de Transacciones de LPA, y Luis Parra, presidente de LeadPro Advisors. **22.** Isaac Belk y Lola Lolita. **23.** La periodista SGloria Lomana. **24.** La periodista Ángeles Blanco. **25.** Íñigo Sagardoy, presidente de Sagardoy Abogados, Andrés Rodríguez y Joxe Mari Aizega, director general del Basque Culinary Center. **26.** Andrés Rodríguez, presidente de SpainMedia y editor y director de Forbes (centro) acompañado por los chefs Albert Adrià (izq.) y Hugo Muñoz (drch.) **27.** La Dj Brianda Fitz James Stuart. **28.** Andrés Rodríguez, presidente de SpainMedia y editor y director de Forbes; Blanca Entrecanales e Ignacio Calderón. **29.** Andrés Rodríguez e Ignacio Quintana, CEO de Forbes España. **30.** La nueva va VW ID. Buzz. **31.** Andrés Rodríguez durante su discurso inaugural. **32.** Vanessa Izquierdo, directora de Sagardoy Business & Law School y el equipo Sagardoy. **33.** Andrés Rodríguez, Cruz Sánchez de Lara, vicepresidenta de El Español; y Pedro J. Ramírez, presidente ejecutivo y director de El Español. **34.** Eva Pavo, directora de Comunicación y Marketing de Correos. **35.** Aida Montoro Carpintero y el youtuber Nil Ojeda. **36.** Germán del Real, director general de Ayesa; y la periodista Himar González.

Lee todo sobre el evento en la web de FORBES.


Pragnell
CRAFTING NATURE'S RARE JEWELS

FEBRERO

TAPAS FILMS

En el canal de YouTube de Spainmedia puedes disfrutar de fragmentos de nuestras entrevistas y del *making of* de los mejores reportajes de fotos. Estos son solo algunos ejemplos de lo que tienes disponible.

CUANDO ALBERT PLA NOS DIJO "SÍ"

Entrevistar a Albert Pla no es cosa fácil. Cuentan que una charla con él es el TFG de la carrera de periodismo. Nuestro compañero Jesús Rodríguez Lenin pasó el trance con nota aunque ni confirmamos ni desmentimos que al protagonista de *La Mesías*, tuvo que sacarle las palabras con sacacorchos. Conversamos (o lo intentamos) sobre su carrera de actor, de cantante y sobre sus gustos gastronómicos. Y, así como muchos quieren la cabeza de Pla, él sueña con comerse a Adrià.

Y LOS GANADORES DE LAS T DE ORO SON...

El pasado mes noviembre *Tapas* presentó la *Guía para comerse y beberse España*, donde nuestros expertos en cada comunidad autónoma hacen una recopilación de los mejores restaurantes en cada provincia. La presentación de esta guía tuvo su broche de oro con la entrega de los galardones que premiaban aquel restaurante de cada comunidad que está dando mucho que hablar y que serán referente y parada obligada de aquí en adelante. Una auténtica fiesta de la gastronomía.

ENTREVISTAMOS A PÉREZ REVERTE

Nos citamos con Arturo Pérez Reverte en el Hotel Palace para charlar de *El problema final*, su última novela. En esta obra el autor se sumerge en las tramas de la novela criminal clásica y rinde homenaje a algunas de sus pasiones de infancia y juventud: desde el cine clásico a las novelas de Agatha Christie o las aventuras de Sherlock Holmes. Le quitamos la americana y le ponemos el delantal (metafóricamente hablando) para preguntarle qué tal se desenvuelve en los fogones.

CHARLAMOS CON LUCÍA RIVERA ROMERO

La modelo y escritora Lucía Rivera Romero nos presentó a Carlos Ortiz Trilla y Marta Ortiz, empresarios y modelos. Pasamos con ellos una jornada divertida en el restaurante Lafayette, donde, además, la modelo habló de los temas más controvertidos que aborda en su libro *Nada es lo que parece*: TCA, desamor, decepciones familiares y nos contó cómo es dedicarse al mundo del modelaje. Un sector muy exigente y hostil en el que, a pesar de ello, ha sabido encontrar su lugar.

LE BEAU
AURA
TOUJOURS
RAISON

Cinna™

PUKKA YABU PUSHELBERG

TIEMBLO

Por **Carlos Casillas**

Tiemblo. Los gestos siempre han sido importantes para mí y las manos hablan sinceras. Hace meses que no escribo, exactamente los mismos transcurridos desde aquel 1 de abril en el que Barro abrió sus puertas. No lo hago por falta de tiempo, o eso me digo. Me asalta en ocasiones la inquietud, en otras el miedo de quien reciba mis palabras. En la defensa de los ritmos pausados, deberíamos plantear la irreverencia que supone sentarse frente al papel cuando las pantallas imperan. Por eso, este texto estaba lleno de tachones antes de hacerlo digital.

Tiemblo porque, cuando escribo estas líneas, apenas han pasado unas horas desde que terminó noviembre. Tiemblo porque este undécimo mes del año me ha demostrado que treinta días pueden cambiarte la vida. En este mes el nombre de Barro resonó en el CCIB de Barcelona por partida doble. Dos semanas antes, había surcado las redes con una nominación para Cocinero Revelación que, en realidad, era el objetivo del año. Al tiempo, la T de Oro de Tapas 2023 relucía ya escoltando la entrada al restaurante. Y, por si fuera poco, un artículo con Ferran Adrià se agolpaba en los grupos de WhatsApp con mis padres.

Cuando me preguntan por la juventud y la precocidad de lo acontecido, trato de mostrarme seguro en una maniobra que busca eludir los juicios a una generación menospreciada. En ese ejercicio de autoengaño, tiembla mi mente. En nuestras conversaciones de arcón –espacio predilecto de reflexión en un local de 80 metros donde no pudimos cuadrar un sofá–, siempre resuena, como un eco imperecedero, la misma cuestión: ¿Cómo ha pasado esto?

Cuando las inseguridades galopan nuestras cabezas, el refugio sin cobertura de ese almacén cálido –quién lo diría en Ávila– es el mejor de los tónicos contra ese pánico escénico de *unxs chicxs* que ni siquiera alcanzamos el cuarto de siglo. Sobre ese arcón, dibujamos hace meses unos sueños que parecían imposibles con la inocencia infantil de quien tiene mucho que contar. Casi convencido por la dificultad que entrañaba plantear un proyecto "personal", decidí hacerlo de provincia.

Cogí las manos de mis abuelos, temerosos y temblorosos ante la idea de que abriese un restaurante en la ciudad, y pregunté. ¿Qué cuentan vuestras manos? Quería escuchar de sus voces la historia de un campo que languidece, de una provincia sin futuro, de unos jóvenes –perdidos, cómo no– obligados a emigrar. Quería escuchar que una vez Barto se compró una máquina para procesar la uva, y que el vino unía a todo el pueblo en un objetivo común. Quería escuchar los nogales cansados que a duras penas regalan unas nueces al año, y ponerlo sobre el plato. Quería conocer, entender y plantear un proyecto que pusiera el foco en esas historias que a mí me calmaban los miedos.

Esos relatos estaban acallados en los rescoldos de unas chimeneas que cada vez abundaban menos por el pueblo. En invierno, la gente parte y el olor ahumado desaparece en el recuerdo de los que lo vivimos años atrás. La gente muere, el campo muere, incluso la provincia muere en unas mentes frágiles que apenas son capaces de contar el apego que les hizo prosperar para cumplir el sueño de sus vidas: que sus hijos e hijas no tuviesen que mirar atrás.

Barro existe por esas personas sin rostro. Existe por la convicción de mandarnos fuera y por mi cabezonería de no cumplir lo preestablecido. Existe porque *todxs ellxs* existieron. Aún tiemblo porque noviembre, caprichoso, quería desmontar mis miedos a base de cumplir sueños. Pero, sobre todo, tiemblo porque mi abuela acaba de salir de casa para venir a verme al restaurante y celebrar que quedarse en casa, mereció la pena.

***Carlos Casillas** (Ávila, 1999) es cocinero y propietario de Barro (Ávila). El pasado noviembre recibió la estrella verde y la estrella Michelin, convirtiéndose en el cocinero más joven con esta distinción.*

Carmel 3

Our Reference 3 speakers set a new standard for accuracy and musicality. Cutting-edge computational models and thousands of hours of listening have driven unprecedented advances in every area: from our exceptional Lattice tweeter to the revolutionary performance of the version 3 crossovers.

The end result? Loudspeakers which delight the senses and the soul.
Please visit our website to find your nearest dealer and book a listening session.

YG ACOUSTICS

yg-acoustics.com

Muchachito Bombo Infierno, músico autónomo

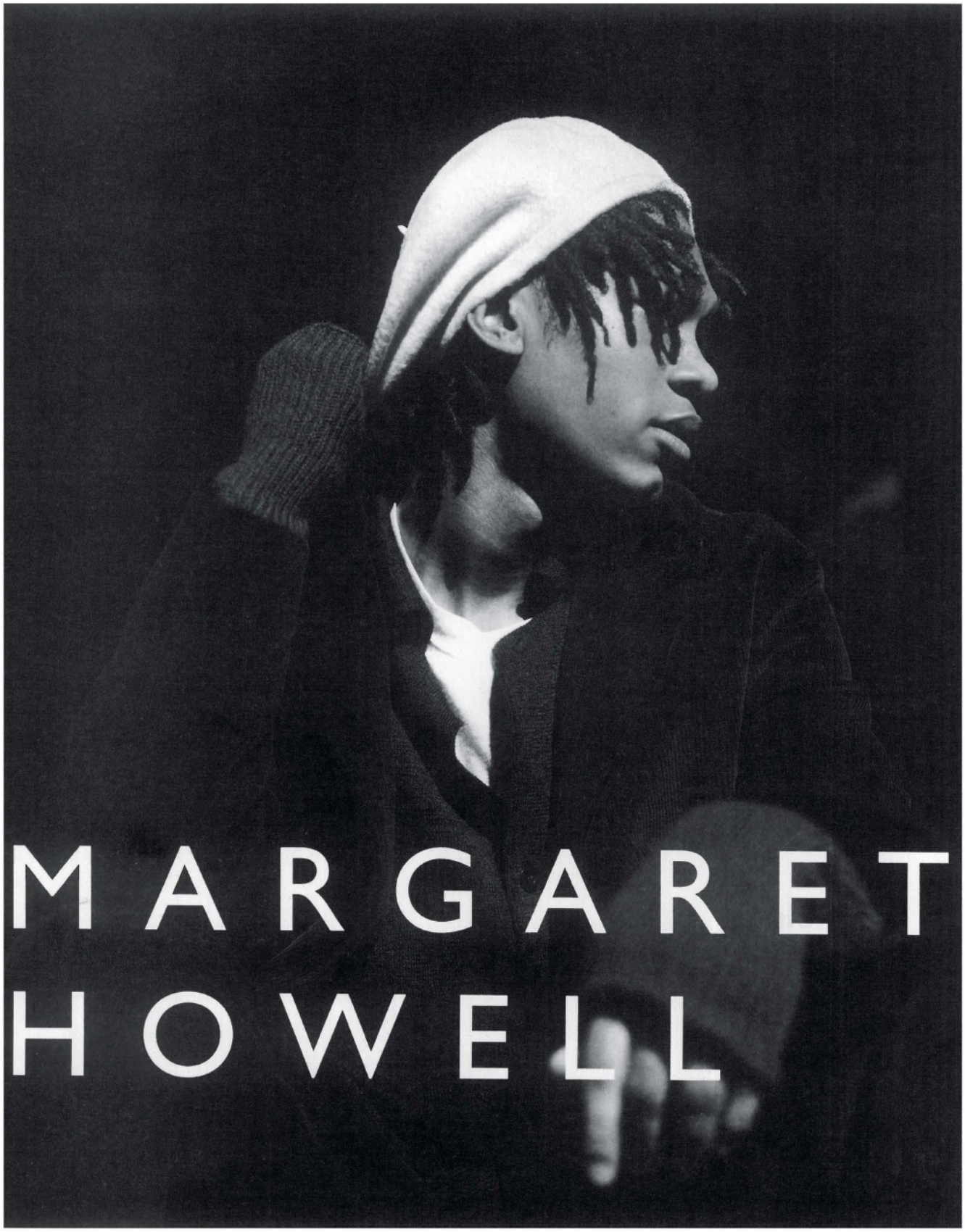
RUMBA DE NUEVA ORLEANS

TEXTO **JESÚS RODRÍGUEZ LENIN**
FOTOGRAFÍA **JAIME PARTEARROYO**

Muchachito Bombo Infierno quedó con *Tapas* en Tripea el 22 de noviembre.

Como Jairo Perera Viedma (Santa Coloma de Gramanet, 1975) le deben conocer en su casa a la hora de comer, porque como en realidad le conoce todo el mundo es como "Muchachito", con apellidos tan contundentes como Bombo Infierno. Ahora presenta nuevo disco, *Qué puede salir mal,* su quinto álbum, con el que rompe un silencio discográfico que duraba desde 2016, cuando publicó *El Jiro*. Su rumba suena ahora a fiesta de carnaval en Nueva Orleans.

***Qué puede salir mal* se ha creado siete años después de *El Jiro*. ¿Por qué decidiste volver a formar tu banda?**
En realidad, yo no he formado la banda: las bandas se forman solas, y en este grupo hay gente que lleva conmigo cuarenta años. Otros están desde hace veinte y otros acaban de llegar. Hay una cosa que es muy nuestra, que es la cercanía, y la cercanía se rompió con la pandemia. Los camerinos se convir- →


MARGARET
HOWELL

tieron en lo más aburrido del mundo. Antes de la pandemia yo he llegado a tener 700 personas en un camerino. No todos a la vez, pero por ahí pasaban una noche 700 personas y la juerga duraba hasta pasadas las 4 de la mañana. Para nosotros es necesaria la cercanía, el estar todos juntos y compartir. Sin compartir, la música es muy distinta. Se puede comparar con el hecho de comer. Comer solo, salvo para los que ponen la foto en Instagram o en las redes, no es lo mismo que comer con cuatro personas. ¡Eso es la hostia! Uno pide una cosa, otro pide otra y nos lo damos a probar… El compartir es vital, tanto para comer como para la música. Sin embargo, durante la pandemia cada vez que íbamos a tocar nos encontrábamos con más normativas y con cada vez más aburrimiento. Todo era una ruina, pero había que salir igual al escenario. De ahí salió lo de "¿qué puede salir mal?". Había que tirar para delante, sí o sí. Esa es la actitud.

Imagino que la de este año será ya una gira como eran hasta la pandemia…

Las canciones que he hecho están muy pensadas para la banda. Son canciones para poder tocarlas con mi gente. Para más adelante tengo preparado ya otro disco, muy íntimo, que se titulará *Cuando el perrico se queda solo*, en el que hablo de las cosas que siento, de gente a la que echo de menos, de cosas más sencillas y de cosas más serias. Cuando hago algo sé cómo separarlo, porque no es lo mismo contar la historia que le estás contando a alguien en el bar, que cuando la reflexionas solo en tu casa. Cuando le cuentas algo a un colega, tú mismo le quitas hierro. *Qué puede salir mal* lo he hecho pensando para tocarlo con mi gente y, sobre todo, divertirme. Es muy vitalista y muy irónico. El sentido del humor es necesario: es medicina. Yo estaba encaminado hacia el otro disco, el introspectivo, pero en esas apareció David Marqués, que se puso muy pesado para que le hiciera el tema principal de su película *El club del paro*. Ahí tenía que meterle humor y me volvieron a entrar las ganas de hacer música con ironía y sentido el humor y arropado por esa banda con vientos y ese ambiente de Nueva Orleans: allí hacen los entierros con música triste en el desfile, pero cuando regresan del entierro ya ha estallado la fiesta, porque los que se quedan necesitan esa terapia. Reír en un entierro es necesario.

¿Qué recuerdos tienes de esos supergrupos, el *G5* y *La Pandilla Voladora*, que montasteis entre amigos a principios de este siglo?

Son, por así decirlo, dos grupos fantasma en los que he participado: no existían realmente, eran reuniones de amigos, y eso es lo guapo de esa historia. Primero nos juntamos en el *G5* con Kiko Veneno, Tomasito y *Los Delinqüentes* porque nos admirábamos

"COMPARTIR ES ALGO VITAL, TANTO PARA COMER COMO PARA LA MÚSICA"

mucho unos a otros. Kiko es el maestro de todos nosotros y le llamábamos Doctor No, porque si todo el mundo está de acuerdo en algo, él está en contra, y si todo el mundo está en contra, él está a favor. Tiene una visión de las cosas más moderna que el resto de nosotros que somos más jóvenes que él. Después hicimos *La Pandilla Voladora* con Tomasito y El Canijo (de *Los Delinqüentes*), porque Kiko no podía, y nos juntamos con Albert Pla y Lichis (líder de *La Cabra Mecánica*) para hacer un par de conciertos que luego fueron más.

Hay una historia curiosa sobre el nombre de *La Pandilla Voladora*…

El nombre viene de cómo se hacían llamar los piratas más famosos del siglo XVIII cuando se juntaban de vez en cuando y hacían parte de su trayectoria juntos. Pero después cada uno tenía su barco y su historia y capitaneaba a su manera; pero cuando estaban juntos eran "la pandilla voladora" [*The Flying Gang*, en inglés]. La pandilla voladora la creó Benjamin Hornigold, que era el mentor de Edward Teach, "Barbanegra". Nosotros, al principio, nos íbamos a llamar *Hambre*, pero ganó *La Pandilla Voladora*, porque nos juntamos para hacer una parte del camino juntos y después nos separamos… para recuperarnos los cuerpos [risas].

Tampoco estaba mal el nombre de *Hambre*. Imagino que porque sois más de beber que de comer…

Hemos tenido momentazos con la comida, porque a todos nos gusta comer. ¡Y nos gusta comer bien! ¡Y nos gusta beber bien! Lo más gracioso es que con Tomasito, cuando la mesa ya está preparada, te desaparece el tenedor sin que te des cuenta. Él está de pie, yendo de acá para allá y resulta que se lleva los tenedores de todo el mundo. Él es el que come menos del mundo: está como un pajarito. Albert Pla, en cambio, es un cocinero brutal. Cuando la gente va a su casa le pide macarrones, pero él es un cocinero muy delicado y con mucha sensibilidad.

Y a ti ¿qué se te da bien cocinar?

La tortilla de papas y huevos fritos siempre las hago yo. Mi pareja cocina mejor que yo, pero los huevos fritos y las tortillas de papas son cosa mía. Es una necesidad: me voy a tocar fuera y, cuando vuelvo, lo primero que tengo que hacerme es una tortilla de papas. Es como que así sé que he llegado ya a casa.

PLUCK

Consciously Crafted British Kitchens

88A Acre Lane, London, SW2 5QN 020 7095 1795 pluck.co.uk

Fran Romero, 'influencer'

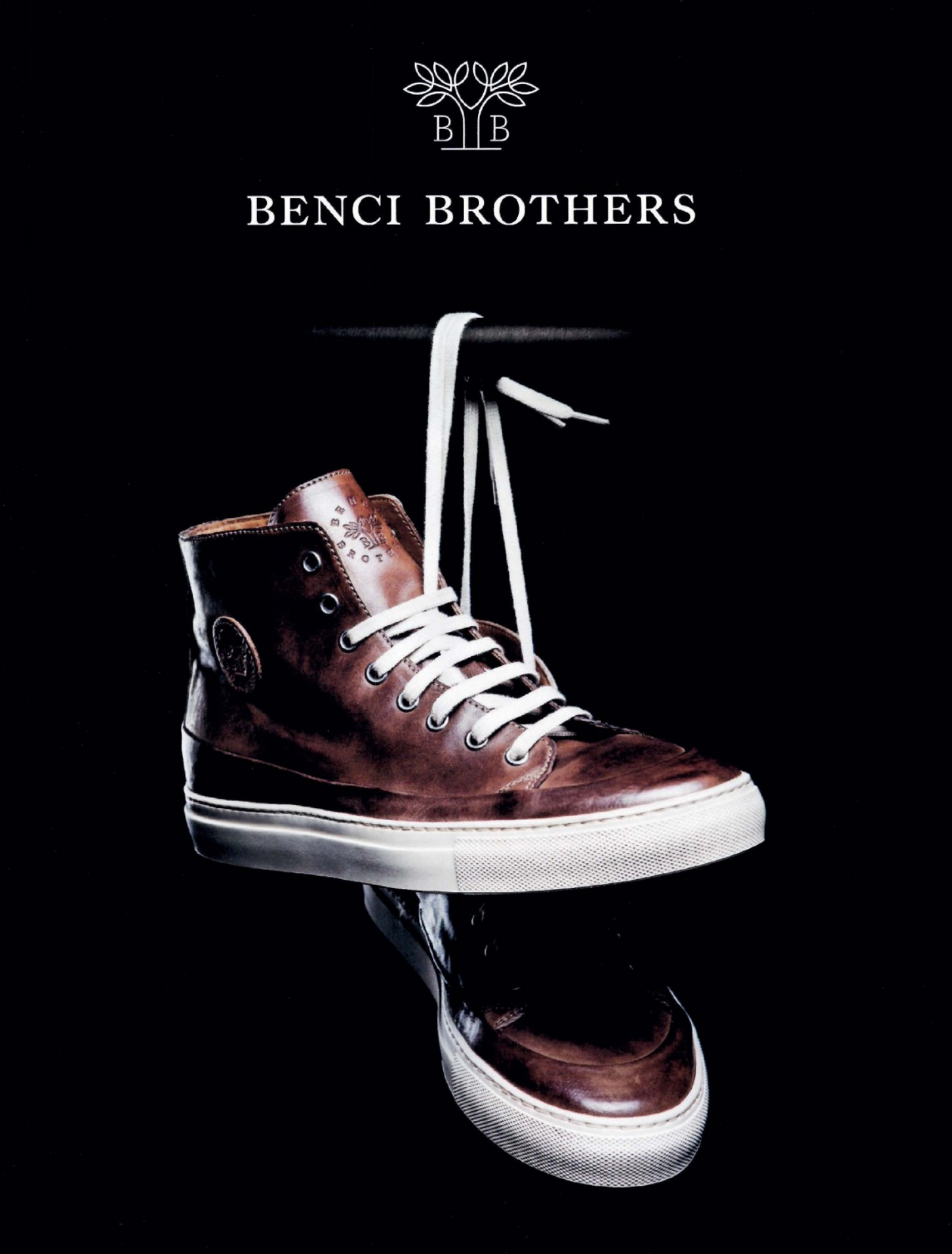
FINANZAS SALUDABLES

TEXTO **MARÍA LORENTE**
FOTOGRAFÍA **NANI GUTIÉRREZ**

El 5 de diciembre estuvimos hablando con Fran Romero en Barracuda.

Con casi dos millones de seguidores en TikTok, Fran Romero (*@franromerooriginal*) se ha colado en el pódium de los influencers hablando de finanzas. A través de su cuenta enseña la importancia de cuidar la buena salud de las finanzas personales, y las claves para convertirse en un emprendedor 2.0.

TikTok no parece el canal más apropiado para triunfar con un perfil relacionado con las finanzas. ¿Cuál crees que es el secreto de tu éxito? Descubrí TikTok gracias a mi hermano pequeño. Antes yo estaba mucho más centrado en Instagram, pero cuando vi las posibilidades que me ofrecía TikTok no lo dudé ni un momento. Es cierto que el público, tal vez, no sea el más apropiado, como en YouTube o LinkedIn, pero TikTok tiene un punto viral que no te da ninguna otra red social. Es tanta la gente que te ve que, por pura estadística, al final tu mensaje acaba calando. →


B B
BENCI BROTHERS

Sorprende que alguien tan joven se decante por el mundo de las finanzas.
Con tan solo 17 años, junto con mi padre, puse en marcha un proyecto de venta de ropa *online*. Cuando llegó la pandemia tuvimos que cerrar, pero utilicé todos los conocimientos que había adquirido en *e-Commerce* para crear mi perfil y enseñar todo lo que sé. Así empezó todo... Estoy convencido de que, si yo pude, todo el mundo puede conseguir poner en marcha su propio negocio, sea del tipo que sea.

¿Por qué crees que la gente joven prefiere emprender, y no apuesta tanto por un trabajo más "tradicional"?
Creo que es debido a que se le da más visibilidad al emprendedor. En las redes sociales encontramos numerosos ejemplos de emprendedores que han llegado a ser *influencers*, consiguiendo un gran impacto y un alto poder adquisitivo. Esto ha hecho que el mercado laboral haya cambiado mucho. Antes había un plan muy marcado de cómo tenía que ser tu vida, y ahora existen caminos alternativos, aunque, la verdad, mucho más estresantes económicamente hablando. Pero es innegable que los más jóvenes cada vez valoran más un intangible que se ha convertido en primordial: la libertad de horario.

Te defines como emprendedor 2.0. ¿Cuáles son sus señas de identidad?
Ser emprendedor 2.0 significa, primero, entender y usar todo el potencial que ofrecen las nuevas tecnologías; y segundo, entender que emprender no es lo más importante, sino encontrar un equilibrio con tu vida personal. En definitiva, es llegar a ese nivel de desarrollo personal en el que entiendas que el trabajo no es la única prioridad.

¿Qué consejo le darías a alguien que quiere emprender?
El mismo que me dieron a mí: no focalizarse solo en el hecho de ganar dinero. Lograr ese objetivo económico es solo una consecuencia de hacer bien las cosas. Por eso, yo aconsejaría que se centrarse en lo que puede aportar; y si se hace bien, el dinero acabará llegando.

En las redes sociales ofreces consejos sobre cómo mantener unas finanzas personales saneadas. ¿Cuáles son las claves para conseguirlo?
La primera es no gastar para impresionar. Me atrevería a decir que el 99% de la población, de manera consciente o inconsciente, acaba gastando pensando en un tercero. El siguiente sería contabilizar lo que se gasta y lo que se ingresa. Parece un consejo muy básico, pero mucha más gente de lo que creemos no tiene en cuenta este concepto tan sencillo. En cuanto a las finanzas en pareja, es primordial hablar de cómo se quiere gestionar el dinero. Aunque parezca mentira, hablar de dinero en España aún es un tema tabú.

¿Crees que ha cambiado la forma en la que se consume?

"EL GASTO EN LA GENTE JÓVEN ESTÁ CADA VEZ MÁS ORIENTADO A LA APARIENCIA"

Sí. La gente más joven vive más al día. Su gasto es cada vez más social, porque está más orientado a la apariencia de la que hablábamos antes. Lo que importa ahora es hacerse una fotografía para subirla a las redes sociales. Y ahí es donde radica el problema del ahorro.

La actual inflación ha hecho que los precios de los alimentos suban. ¿Cómo podemos ahorrar en la lista de la compra?
La gente debe ahorrar antes de gastar. Por eso, sería importante destinar directamente una parte del sueldo al ahorro. De esa forma, seguro que se llega a final de mes, sin dificultad, y podríamos disfrutar más del ocio.

¿Salir a comer o a cenar forma parte de tu plan de ahorro? ¿Qué clase de comida te gusta más?
Por supuesto. Me encanta probar cosas nuevas. En cuanto a un tipo de comida, no podría elegir una: oriental, mexicana... Aunque mi debilidad es la italiana.

¿Y para beber?
Un cóctel, seguro. El que más me gusta es el Agua de Valencia. Me encanta el sabor que le da el zumo de naranja.

En tu canal de TikTok ofreces una guía para aprender a cuidar de las finanzas personales; guíanos, ahora, por los restaurantes que más te gustan.
En Madrid me gustan mucho Panthera, Zielou y, por supuesto, Barracuda, el restaurante donde estamos haciendo esta entrevista.

¿En qué otra red social te sientes también "como pez en el agua"?
Twitch me gusta mucho, porque es una red social en la que te obligas a ser tú mismo. Al estar en directo no puedes hacer un personaje. Al final, el ser tú mismo y que la gente te conozca cómo eres hace que se "enganche" a tu canal. Sin embargo, en esa red social es complejo crecer. Y en términos económicos, me decanto por YouTube.

Aparte de tu canal, ¿tienes entre manos algún nuevo proyecto para seguir creciendo?
Estoy desarrollando, junto con mi hermano, una formación de ocho semanas, en la que queremos enseñar a emprender en redes sociales. Nuestro objetivo es el de ofrecer las claves necesarias para poder triunfar en este tipo de canal, independientemente del contenido por el que te decantes. Considero que la formación es imprescindible para seguir creciendo a nivel profesional y personal.

DAVID MORRIS

CELEBRATING 60 YEARS OF MODERN CLASSICS

DAVIDMORRIS.COM

Hidrogenesse, músicos

DESCONFÍA DE LAS ETIQUETAS

TEXTO **FERNANDO BERNAL**
FOTOGRAFÍA **JAVIER MÁRQUEZ**

Genís Segarra y Carlos Ballesteros en el Bar Olaf de Barcelona, el 2 de enero.

Han publicado disco, *Ciutat de sorra*, inspirado en el trabajo del artista David Bestué; son los autores de las canciones de Stella Maris en *La Mesías*; y firman la bso de la nueva peli de Nacho Vigalondo. ¿Polifacéticos? Y además huyen del encasillamiento. Si el lector entra, por curiosidad, en la web del sello Astrohúngaro, propiedad de Carlos Ballesteros y Genís Segarra, se encontrará con una buena lista de etiquetas que define el sonido de Hidrogenesse, el grupo que formaron hacen ya más de veinte años. Pues bien, todas ellas son mentira, o al menos no las han escrito ellos. Son palabras con las que la crítica ha definido su sonido en discos y actuaciones. Una muestra de cómo quieren quitar hierro a la vida y de su muy reconocible ironía.

"Un dígito binario dudoso", el disco que dedicasteis al matemático Alan Turing, ha cumplido diez años, un trabajo que os consolidó en muchos sentidos, ¿cómo habéis →

Explore the
limitless possibilities
of DESIGN by
Roundhouse
Simply Beautiful
Kitchens and Furniture
roundhousedesign.com

cambiado desde entonces?
Genís: Pues justo los mismo instrumentos y aparatos que compramos para llevar ese disco al directo son los que seguimos utilizando ahora mismo. Y ya hemos hecho varios discos entremedias.
Carlos: Antes llevábamos solo un portátil (risas).
G: Lo que hicimos es *samplear* los sonidos más divertidos del "dígito" y los usamos todavía. Quizá el grupo ha cambiado, pero en directo seguimos escuchando esas campanas, los bombos, las cajas... hemos añadido cosas, por eso somos distintos. Pero cambiar, no hemos cambiado nada.
Entonces ese disco sí fue un punto de partida.
C: Tuvimos que pensar la manera de presentarnos en directo y sí que añadimos algunos elementos, lo que luego llamamos "teatro malo", que es presentar las canciones, porque sumamos algo más teatral. Y a raíz de ese disco se nos tomó más en serio, la gente pensó que el grupo no era una broma. Fue como un punto raro en nuestra carrera, gente que nos seguía desde el principio nos decía: "No os lo creáis, no es vuestro mejor disco, aunque os lo digan las revistas" (risas).
Ahora con "Ciutat de sorra" retomáis a cuestión del disco conceptual, ¿os encontráis con el tema o lo buscáis?
G: Ambos son un encargo, en el caso de *Bestué* fue que la música tenía que durar doce minutos, que es el tiempo que duran las proyecciones de las salas. El de Turing nació porque alguien nos propuso hacer algo en una expo por su centenario. La persona que no los propuso fue cesada y nada, que se cayó. Los dos trabajos nacieron de una propuesta que, como dicen los artistas, te lleva a hacer una investigación. No es una cosa que nos apetezca o que busquemos, en el caso de *Bestué* nunca había pensado hacer algo sobre la transformación de Barcelona.
C: Pero cuando se te cruza algo así... Con libertad total y una idea ajena, es como escribir una redacción libre.
Y, ¿cómo os plantearon Los Javis componer para el grupo Stella Maris?
G: Nos dieron una libertad grande con un tema muy acotado. Las canciones iban apareciendo a medida que creaban los guiones. Pero sin saber tampoco quién las iba a cantar. No habían hecho el *casting* de las chicas todavía.
C: Fue entrar en un mundo abstracto y de libertad total, donde nos metimos sin saber si les iba a gustar. Nos imaginábamos que ellos tendrían algo en mente, porque son muy melómanos.
G: Que nos dieran total libertad, que delegaran en nosotros, era aún más responsabilidad. Son gente muy pendiente de la música. Pero no se metieron en nada.
¿Teníais cierta afinidad con sus trabajos previos?
C: Vienen de Madrid, que para nosotros es un mundo extraño. *OT*, el éxito... era algo con lo que nunca pensábamos tener ningún contacto.

LOS JAVIS NOS DIERON UNA GRAN LIBERTAD AL COMPONER PARA STELLA MARIS

G: Pero ha sido muy divertido.
C: Todo lo que les hemos propuesto ha salido, no ha habido que tocar nada, que alguna vez, trabajando para otros proyectos donde hay más gente implicada, sobre todo productores, te acaban mareando. Pero aquí teníamos un WhatsApp con ellos y ya está. Nosotros veíamos Movistar y solo pensábamos en reuniones, pero no...
G: Ellos son los productores y te piden lo que quieren, y si les gusta, ya está hecho.
C: Por ejemplo, ahora para hacer la música de la película de Vigalondo (*Daniela Forever*, 2024), como había productores de tres países, hemos tenido que pasar el examen no del director, sino de Bruselas, de aquí y de EEUU.
Con Nacho ya habíais puesto música a su capítulo de la serie "Historias para no dormir".
C: Ha sido un proceso muy distinto con la serie y con la película, y eso que pensábamos que íbamos a repetir.
G: La primera vez nos explicó el guion, que eso es algo que nos gusta, qué iba a filmar y por qué. Entendimos lo que necesitaba, le enviamos música sin que hubiera ninguna imagen. Le gustó tanto que en el primer montaje ya la uso. Solo tuvimos que arreglarla. Ahora ha sido al revés: con la película ya filmada, pon tú imágenes a esos planos... Mucho más difícil. Tuvimos un bloqueo importante, y nos costó arrancar. Coger el punto fue difícil.
C: Al principio veíamos la película y pensábamos que no necesitaba música de lo bien rodada y montada que estaba (risas). Para qué necesitaba una floritura más, pero luego no queríamos parar de poner música, que no nos recortaran, que no la bajaran. Fuimos unos pesados, viajamos hasta Bélgica para asegurarno de que todo sonara fuerte (risas).
¿Y cuando os enterasteis de que Stella Maris estaba en el cartel del próximo Primavera Sound? Muy fuerte, ¿no?
C: Fue una auténtica sorpresa.
G: Nos lo dijo una amiga, que lo estaban contando con la radio, y pensamos que era la típica broma (risas). Ha sido todo en una semana, hemos preguntado a las chicas si les apetecía y se ha montado de la nada.

Annoushka

ANNOUSHKA

41 Cadogan Gardens, London, SW3 2TB

annoushka.com • 0800 138 1659

tapas

2023/24 19,99€

GUÍA PARA COMERSE Y BEBERSE ESPAÑA

MÁS DE 300 PÁGINAS CON LAS QUE SACIAR TU APETITO 24/7 - ALREDEDOR DE 1000 RESTAURANTES PARA PONERTE MORADO - DIRECCIONES TRAÍDAS DESDE EL OLIMPO DE LA GASTRONOMÍA HASTA LAS PISTAS MÁS ESCONDIDAS

Y LOS GANADORES DE LAS T DE ORO 2023

WITH FULL TEXTS IN ENGLISH

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

Tapas
@TapasMagazine

Brands.
Influence.
& Data.

SpainMedia.

Comiéndonos
el mundo
a bocados

snacks

Febrero es el més más creativo del año y, en este mes, la cerveza **BRUTUS** presenta su nueva botella diseñada por Jordi Calvet. Ligeramente más alta, más estilizada, con el nombre grabado, efecto diamantado y, sobre todo, el mismo sabor.

NUEVOS CÓDIGOS

Como marca referente en la apuesta por la creatividad y la calidad, la cerveza **BRUTUS** presenta una nueva botella diseñada por su fundador Jordi Calvet.

LA BOTELLA
Es ligeramente más alta de lo habitual y desborda fotogenia.

INCONFUNDIBLE
Aunque tiene muchas cosas nuevas, el envase conserva la inequívoca etiqueta.

DE CISNE
Cuenta con un cuello estilizado que lleva el nombre de la marca grabado.

TODO AL ÁMBAR
Mantiene su color tan característico y diferencial.

'SHINE BRIGHT'
El efecto diamantado de la base refleja la personalidad y el carácter de BRUTUS.

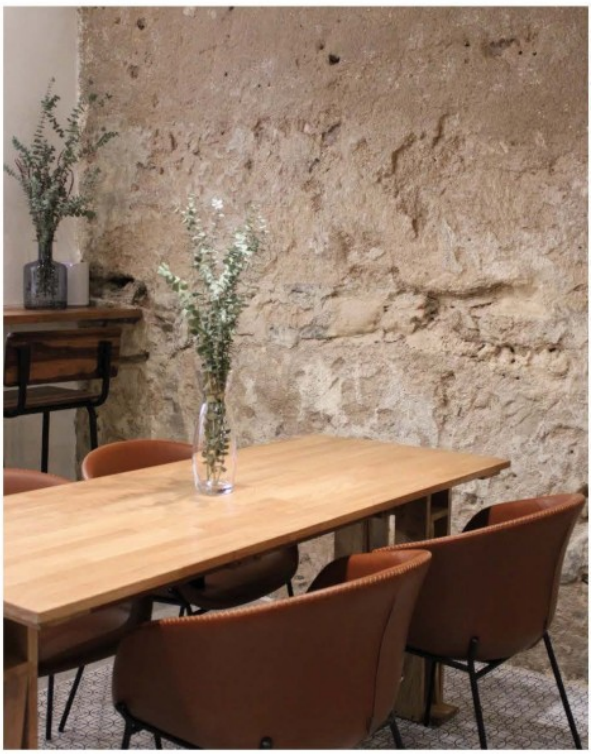
BRUTUS RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE, 5°

RESERVA OBLIGADA

Hemos arrancado el año con aperturas interesantes y cartas que se revisan para no dejar de sorprender a la clientela habitual. ¿Ya has reservado?

TRAGABUCHES Madrid

En 1998 nacía Tragabuches en Ronda, que contaba con un joven **Dani García** de tan solo 22 años al frente de sus fogones. 25 años después, Tragabuches abrió sus puertas en Marbella, la ciudad natal del chef. Ahora, Dani García lleva su emblemático restaurante hasta el corazón de Madrid. Con su modelo de cocina 'non-stop', ofrece tanto desayunos andaluces como almuerzos y cenas con el sello de la tierra. Además, su barra, que cuenta con carta propia, propone también disfrutar entre horas con sus aperitivos más emblemáticos. **C/ de José Ortega y Gasset, 40**



ÂME Barcelona

La pareja de chefs y empresarios compuesta por el libanés **Joey Attieh** y el boliviano criado en Venezuela **Pachi Rodríguez** ha puesto en marcha este proyecto que supone todo un tributo a la cocina francesa, muy influyente en el recetario de Líbano, partiendo del producto local. Para hacerlo realidad, estos dos viejos camaradas de fogones recurren a una despensa mayoritariamente local pero sin renunciar a algunos productos galos o de otras procedencias cuando consideran necesario. Lo mejor es la versatilidad de su oferta, que permite crear menú propio. **C/ de Londres, 91**

NUEVA IMAGEN PARA TODO UN CLÁSICO

La añada 2023 de Marqués de Riscal Verdejo 100% organic, uno de los mayores representantes a nivel mundial de la D.O. Rueda y de la uva verdejo, llega con una imagen renovada.

Marqués de Riscal Verdejo es cada año uno de los primeros vinos blancos que sale al mercado.

Marqués de Riscal ha sido siempre una empresa pionera y referente del sector vitivinícola y, para comprobarlo, sólo hay que remitirse a los hechos. En 1858 se convirtió en la primera bodega de Rioja en elaborar vinos según métodos bordeleses, fue la primera bodega impulsora de la D.O. Rueda allá por 1972, o la que lanzó el primer vino de alta expresión bautizado Barón de Chirel 1986. También inauguró la Ciudad del Vino, que acoge un edificio diseñado por Frank O. Gehry y que es la obra más vanguardista realizada hasta la fecha por una bodega española.

Ahora presenta la nueva añada de su emblemático Verdejo, Marqués de Riscal Verdejo 100% organic, y lo hace con una imagen renovada que se plasma en una etiqueta en la que destaca la variedad de la uva y el distintivo 100% organic bajo un fondo blanco. Aunque, como gran clásico que es, consigue mantener también su identidad conservando la forma original que tienen todas las etiquetas de la compañía desde 1862. Marqués de Riscal mantiene desde hace unos años un fuerte compromiso con el cultivo ecológico, lo que les llevó a conseguir la certificación ecológica de los viñedos en Rueda en 2018. Así, apuestan por la mínima intervención posible en la elaboración del vino para que, de esta forma, el carácter primario del terruño como el de la variedad de uva estén mucho más presentes en todas las referencias, destacando por la originalidad y autenticidad. Bajo esta filosofía nació la gama de vinos blancos 100% organic de Marqués de Riscal; una familia a la que se sumó en 2019 Marqués de Riscal Verdejo.

Todo este trabajo y compromiso han hecho posible que en 2023 Marqués de Riscal fuera elegido el segundo mejor viñedo y bodega del mundo por tercer año consecutivo en el certamen World's Best Vineyards. Un hito que merece ser celebrado con un brindis; y si es de Marqués de Riscal Verdejo 100% organic, mejor.

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

ALGO MÁS QUE EL SABOR DE LA TIERRA

A la taberna Arima le ha "nacido" un hermano mayor: Bascoat, que llega de la mano de Nagore Irazuegi y Rodrigo García y es pura esencia del País Vasco.

El País Vasco destilado, cocinado a fuego lento, servido con el calor del viejo hogar pero mirada contemporánea. Eso es Bascoat, un restaurante que toma su nombre del término con el que, en el siglo XI, los gascones denominaban al actual País Vasco. A él han recurrido **Nagore Irazuegi** y **Rodrigo García** para bautizar esta nueva aventura con la que quieren dar alas a la triunfal experiencia que ya ofrecen en Arima.

Con un local con capacidad media para unos 50 comensales (incluida la terraza), la puesta en marcha ha sido dura, con unas obras que parecían no tener fin pero que ahora brillan con detalles como la parrilla volcánica en su cocina abierta o la espectacular pieza de pizarra de tres toneladas que sirve de barra para los propios camareros.

En la sala, Nagore se encarga de tomar el pulso a la clientela y decidir qué sucesión de platos puede ajustarse mejor a su gusto y apetito. No hay carta que valga, lo mejor es ponerse en sus manos y dejarse llevar por su buen hacer, que Rodrigo se encargará de replicar a continuación en la cocina.

La propuesta se basa en producto de primerísima calidad, para lo que trabajan con los mejores proveedores de cada materia. Esto les permite presentar platos deliciosos que tocan lo justo y necesario: lenguado a la parrilla, anchoas en salazón con pimienta negra y vinagre de txacolí; buñuelo de morcilla de Beasain con mole negro a base de alubias de Tolosa, chocolate y espelette; o las imprescindibles gildas 2.0 de Arima.

Y atención los amantes del apartado líquido (con carta a cargo de **Álex Fernández**): cuentan con un "cuaderno de estraperlo" de vinos difíciles de conseguir donde el comensal deja huella de su elección para revivirla en una próxima visita. Que la habrá, seguro.

BASCOAT. Paseo de la Habana, 33 Madrid.

La decoración elegante y discreta del restaurante es reflejo de lo que ofrece en sus platos.

RURAL Madrid

Diferentes técnicas se ponen al servicio de los mejores productos en la cocina de Rural –con **Willem Bonneu** como jefe de cocina– para resaltarlos y mostrar su mejor versión en este nuevo proyecto que lleva el sello de **Rafa Zafra**. Tras años venerando el mar, el chef toma ahora tierra firme haciendo de la capital madrileña su puerto predilecto con un propósito claro: homenajear todo lo que para ellos significa el terruño. Completa la experiencia una carta de vinos con más de 350 referencias diseñada por **Juanma Galán**. **C/ Marqués de Cubas, 8**

LOBO BLANCO Sevilla

Cada bocado refleja el compromiso con la calidad y la perfección culinaria de este restaurante liderado por **Adrián Sotillo**, que ofrece una experiencia gastronómica única gracias a la excelencia de sus carnes, para las que recurren a algunos de los mejores proveedores destacados del País Vasco.

Avda. de Miraflores, 17

NAKED & SATED Barcelona

La fórmula de 'fast food' saludable es de las más demandadas en estos días, y el chef **Robert Bosquet** la ha convertido en el corazón de su nuevo local. En él apuesta por preparaciones sin gluten, conservantes ni aditivos pero plenos de sabor. Diversión y sabor saludable para compartir entre amigos en el mejor ambiente. **C/ de la Diputació, 221**

HARAMBOURE Madrid

El pasado octubre hubo revuelo en el Barrio de Salamanca cuando **Patxi Zumárraga** lanzó, en edición limitada, un bocadillo de tortilla ahumada que despachaba cada mañana en la puerta de este nuevo restaurante; en pocos días era el bocado más ansiado de la ciudad. Mucho más que una mera bocadillería, Haramboure es un sencillo y acogedor bistró en el que Zumárraga y su socia, la argentina de origen vasco francés, **Patricia Haramboure**, cuidan con mimo al comensal tanto con su trabajo en la cocina como con los detalles de la sala.

C/ Maldonado, 4

GONZABA Madrid

Gonzaba es una de las parrillas más célebres de Galicia, fundada en Santiago en 1976 y con tres sucursales en la comunidad. Para gozo de muchos comensales de morro fino, el asador llega ahora a Madrid con sus carnes, pescados y mariscos selectos de Galicia y su chuletón, emblema de la casa. En las manos de **José Fernández** desde hace tres décadas, Gonzaba llega a la ciudad con su mujer, **Nicoly Miranda**, como socia, y con **Juan Carlos Martínez** como jefe de sala y sumiller, con una carta de vinos con más de 400 referencias para todos los gustos y bolsillos. **C/ Hermosilla, 103**

PX HUELIN Málaga

Esta conocida vinoteca ha abierto un nuevo espacio en la zona oeste de la ciudad andaluza, donde mantiene su oferta rica en platos nacionales e internacionales y una selección de carnes a la parrilla bastante suculenta. Además, como es marca de la casa, disponen de una extensa carta de vinos. **C/ Pacífico, 3**

EL HUERTO DE FLOREN Madrid

El **Grupo La Fábrica** nos permite disfrutar de nuevo de los maravillosos platos de **Floren Domezáin**, con las verduras cultivadas en su huerto de Tudela. El producto es sin duda el protagonista de este proyecto, en el que la carta cobra personalidad con los platos de parrilla de la cocina navarra. **C/ Génova, 21**

LA FORMATGERIA DE LLÍVIA Llívia (Girona)

Ubicada en una antigua fábrica de quesos, en pleno corazón de La Cerdanya, y en medio de un entorno paradisíaco, se encuentra el restaurante La Formatgeria de Llívia, negocio regentado actualmente por **Jaume Vilarmau** en sala y **Jordi Valero** en cocina. Su gastronomía de montaña, especializados en fondue, raclette y carnes a la brasa, acompañada de un entorno idílico, ofrecen una experiencia única que invita a regresar. **Pla de Ro, s/n**

CAPU Barcelona

La cocina italiana vivió un gran 2023 en la Ciudad Condal con la apertura de varios restaurantes destacados. Uno de los más recientes es una original propuesta del chef **Gennaro di Fiore**, que supone una fusión de lo mejor de la comida catalana con auténticas recetas de la cocina napolitana.

C/ d'Atenes, 42

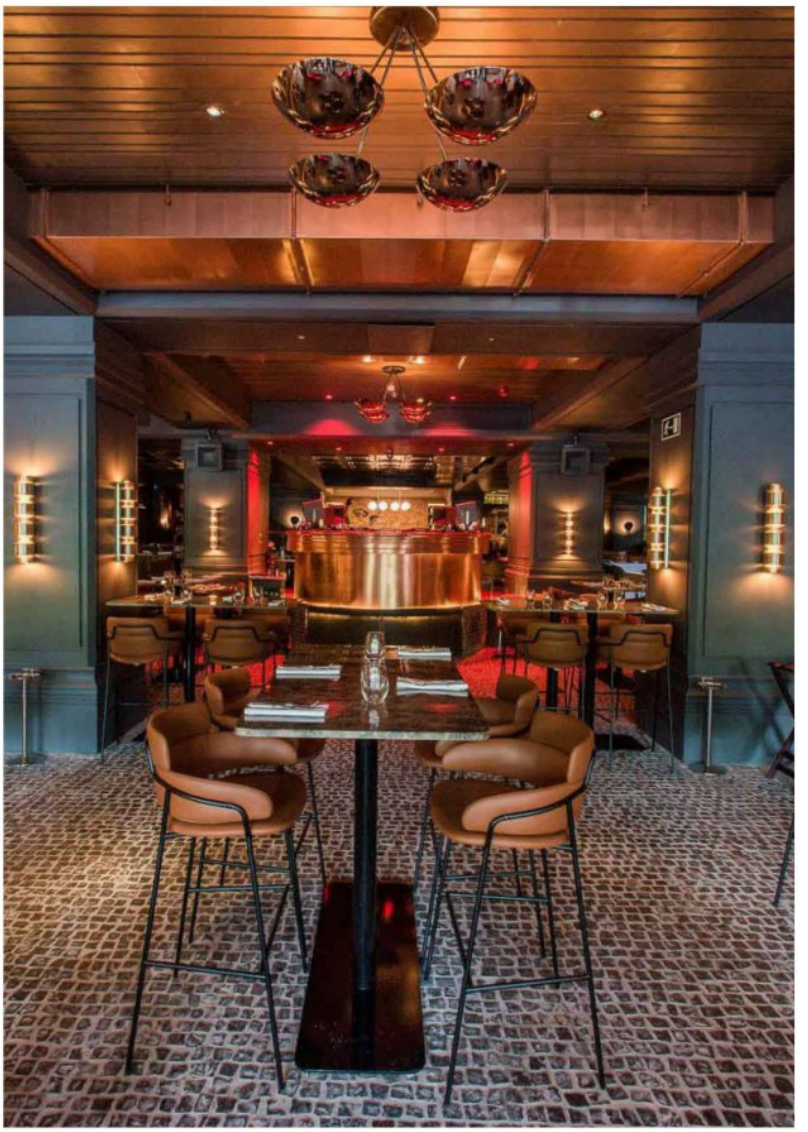
SINESTESIA Madrid

A partir del hilo conductor "¿A qué saben los colores?", el chef **Kiko Moya** invita a meterse de lleno en un universo multicolor creado para disfrutar con los cinco sentidos. Una sola mesa para 16 comensales y un verdadero festival de colores son la base de esta experiencia sensocial única.

Paseo de la Castellana, 259E

TATEL, Valencia

Tras abrir puertas en Madrid, Beverly Hills, Ibiza, Doha, Riyadh y Ciudad de México, este proyecto gastronómico arrancado por un grupo de destacados personajes, entre ellos los deportistas **Cristiano Ronaldo**, **Rafa Nadal** y **Pau Gasol**, el concepto Tatel ha llegado a Valencia. Conscientes del nuevo terriorio, su carta, conceptualizada por el chef ejecutivo del grupo, **Juan Antonio Medina**, mantendrá la línea conocida del grupo, caracterizada por "una cuidada oferta gastronómica basada en la excelencia de producto de proximidad", y dando protagonismo en este caso a arroces y paellas. **C/ de Pascual i Genís, 19**



LA REVOLUCIÓN HOTELERA ESTÁ EN PORTUGAL

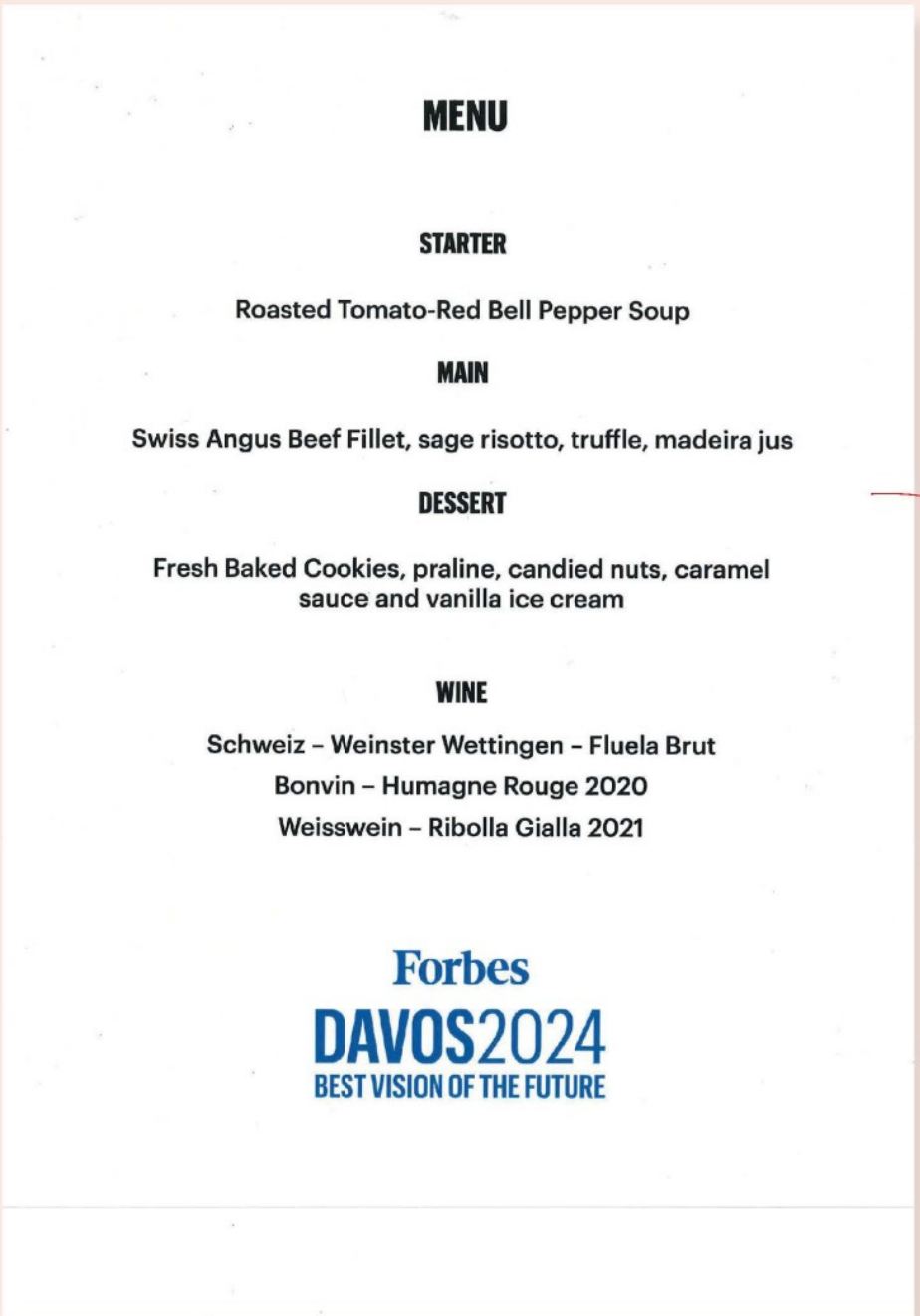
Octant Hotels, marca de DHM, brinda experiencias verdaderamente locales con las que sentir una libertad única.

Localismo y libertad son los conceptos sobre los que se basa cada Octant Hotel, haciendo así el mejor homenaje posible a su emplazamiento. Alojamientos donde cuidarse, encontrar la paz y sentir la libertad que da no tener horarios, disfrutar del desayuno –puede degustarse a cualquier hora del día– o en el uso de las instalaciones del hotel como las piscinas o el spa. Una filosofía de vida que se puede experimentar en cualquiera de sus ocho hoteles, repartidos por diferentes regiones de Portugal, en los que se brinda una experiencia local. Hay gastronomía propia con sus productos de temporada, y hay también experiencias vinculadas a la vida y a la cultura de los lugares en los que se ubican.

En Herdade do Perdiganito, entre caminos, pasadizos y prados, se encuentra Octant Évora, acogido por un edificio de arquitectura contemporánea en armonía con la naturaleza que lo rodea. Se siente el Alentejo en sus blancos y azules, y se contempla desde sus 56 habitaciones y 16 villas, todas con una zona de estar al aire libre. Las piscinas exteriores son el refresco del verano, y la climatizada y el spa, el refugio del invierno. Para un capricho hedonista está la villa con piscina privada, sala de estar, comedor, cocina totalmente equipada y dos o tres habitaciones. Pero, sea donde sea, en Octant Évora se respira relajación.

Un poco más al sur, en el Algarve, se esconde el lugar de la luz y la desconexión. Octant Vila Monte es un verdadero retiro de marcado acento romántico y un diseño en el que no falta la artesanía local plasmada en la cestería, el trabajo con cuerdas o la madera. Aquí la vida pasa en sus habitaciones o en una de sus cuatro suites de ensueño con piscina privada: una Suite Solarium que, como su propio nombre indica, tiene un amplio solárium, además de terraza y salón; y tres Secret Suites, todas con piscina privada y frondosos jardines que son el refugio perfecto frente al ruido y el estrés de la ciudad. Y –chsss, no se lo digas a nadie– cada una de ellas, la 5, 6 y 7, tiene la piscina pintada de diferente color.

Octant Hotels brinda la experiencia con la cercanía de lo local y el detalle de una gran cadena hotelera. En sus alojamientos cálidos encontramos la paz y la libertad de dejarse llevar olvidándote del reloj.
www.octanthotels.com



MENU

STARTER

Roasted Tomato-Red Bell Pepper Soup

MAIN

Swiss Angus Beef Fillet, sage risotto, truffle, madeira jus

DESSERT

Fresh Baked Cookies, praline, candied nuts, caramel sauce and vanilla ice cream

WINE

Schweiz – Weinster Wettingen – Fluela Brut

Bonvin – Humagne Rouge 2020

Weisswein – Ribolla Gialla 2021

Forbes

DAVOS2024

BEST VISION OF THE FUTURE

La cena de la velada se celebró en el Hotel Flüela Davos.

Coincidiendo con el World Economic Forum, **Forbes España** celebró en Davos la primera edición del premio **Best Vision Of The Future**, donde la cabecera editada por **SpainMedia** premia las estrategias empresariales más destacadas en esta década y la visión del futuro. El premio de esta primera edición reconoció a **Maarten Wetselaar**, consejero delegado de **Cepsa**, por la aceleración de la transformación de la compañía energética española.

EL REY DE LA TRUFA CONQUISTA BARCELONA

El restaurante **Don Giovanni** presenta su propuesta gastronómica italiana en el hotel NH Barcelona Stadium.

Muchos le conocerán por su apodo como el 'Rey de la trufa' o Trufarello, porque en su restaurante siempre se pueden encontrar, además de riquísimas recetas de diferentes partes de Italia, los mejores ejemplares de este diamante silvestre. Y es que el chef siciliano Andrea Tumbarello, como un gran enamorado de la gastronomía de su país que es, ha creado una carta en la que se homenajea la autenticidad, la simplicidad y la exquisitez de la cocina del país de la bota. En total, son más de 70 las propuestas disponibles en el hotel NH Barcelona Stadium, en las que nunca faltan el surtido de pastas, pizzas, la amplia selección de embutidos, quesos y vinos, ni mucha trufa con la que realzar sus creaciones.

El festival de la trufa

Así, se presentan clásicos que desprenden el característico aroma de la Tuber melanosporum (negra) y Tuber magnatum (blanca), como son el uovo millesimé, con yema de huevo de corral, caviar de trufa, láminas de trufa y crema de boletus; el risotto con cava, queso parmesano, mantequilla con trufa y láminas de trufa negra; o la panna cotta con miel de trufa blanca. Aunque en Don Giovanni tampoco faltan otros imprescindibles como los fagottini de pera y gorgonzola, la burrata fresca ahumada y caramelizada, el carpaccio de gamba roja con lardo o los escalopines de ternera al limoncello.

Y es que si algo caracteriza a la cocina de Tumbarello es su sabor, la delicadeza, el empleo del mejor producto y la pasión que le pone a cada creación. Cualidades que se pueden disfrutar en Don Giovanni Barcelona, situado en el hotel NH Barcelona Stadium, que cuenta con acceso directo desde la calle y una ambientación al más puro estilo Dolce Vita, gracias a las imágenes que visten las paredes del local.

Porque viajar es descubrir la herencia culinaria del país y por eso los hoteles son los mejores escenarios para que, tanto el visitante como el local, puedan practicar este hobbie que en Tapas tanto nos gusta. Así, con Don Giovanni Barcelona, se presenta la cocina italiana de uno de los chefs más reconocidos internacionalmente en un hotel NH en Barcelona para vivir una experiencia *deliziosa*.

'The Cookbook' es el primer proyecto del sello Cooking with Scorsese.

BOCADOS DE CELULOIDE

Una colección de recetas que incluyen productos salados, dulces y bebidas creadas por 46 chefs de renombre internacional que reflejan otros tantos momentos cinematográficos que les brindan especial alegría culinaria. Sus páginas están ilustradas con capturas de esas películas que inspiraron cada receta, lo que permite a los lectores sumergirse en los momentos que desataron la imaginación de cada chef. Desde las embriagadoras escenas de Wong Kar-wai en "In the Mood for Love" hasta los delicados pasteles de Wes Anderson en "El Gran Hotel Budapest", restaurantes y chefs han incorporado en sus menús los gestos, aromas imaginados, sabores y recuerdos de estas escenas.

"The Cookbook", VV AA. Hato Press (con Cooking with Scorsese), 2023.

UN IZAKAYA PARA TAPEAR A LA JAPONESA

Robata y cócteles. Barcelona guarda un imprescindible de la cocina nipona con inspiración street food: **El Japonés Escondido.**

En el primer número de la calle Llauder, en pleno Port Vell, se encuentra uno de los grandes exponentes en la Ciudad Condal de los sabores del Japón más auténtico. Un lugar idílico de la mano de Grupo Tragaluz para tapear a la japonesa, en un ambiente distendido y elegante donde te envuelve el juego de luces y sombras; un contraste que tiene gran importancia para la cultura nipona. En el espacio –cuyo proyecto de interiorismo se ha desarrollado en colaboración con Lekuonastudio– destaca, además de la buena música, la cocina a la vista.

La chef Rossana Esquer está al mando de las brasas y presenta una carta de inspiración street food basada en la sencillez y en la elevación del producto mediterráneo que se divide en diferentes secciones. Así, en la parte de sushi bar se pueden encontrar el sunomono con salmón marinado, el sashimi de atún bluefin, el jurel con escarola aliñada con vinagreta de shiso o los diferentes nigiris. Para entrar en calor están los fideos soba con mariscos, los udon con setas o el irresistible katsu sando.

Destaca la robata, en la que se preparan platos como la costilla ibérica laqueada con sukiyaki (cocida a fuego lento en soja, azúcar y mirin), el pescado del día o el yakiniku don (bol de arroz) de Wagyu chileno. Y, para terminar, se presenta irresistible una de las joyas de la corona, la sección de brochetas a la brasa: de cola de rape, de pollo, tsukune o de pie de cerdo, entre otros. Para acompañar, imprescindible probar alguno de los cócteles de autor, como el Pisco Escondido, el Caipisake o el Tokyo Mule; o decantarte por maridar con sus vinos naturales. Déjate aconsejar por Juan o Camila. Y es que, en El Japonés Escondido, el concepto de tapear a la japonesa se riega con buen rollo, ganas de divertirse y bocados inolvidables. Itadakimasu! Reservas en www.grupotragaluz.com

El proyecto de interiorismo se ha llevado a cabo en colaboracióncon Lekuonastudio.

FOTO: PABLO LORENTE

CODO A CODO CON EL CLIENTE

Con oficinas en Estados Unidos, LATAM y España (presente en las ciudades de Madrid, Barcelona y Málaga), la agencia **Newlink** establece conexiones de calidad entre marcas, consumidores e instituciones. Su estrategia orbital se fundamenta en tres pilares básicos en los que trabajan codo a codo con sus clientes: construcción de marca, reputación sostenible y cultura organizacional. En la imagen, el equipo responsable de las cuentas de turismo gastronómico, lifestyle y gastronomía recibe a *Tapas* en su sede de Madrid.

De izquierda a derecha: María de la Puerta, Socia y Senior Vicepresidente PR & Influencer Marketing; Carlos Serantes, Fundador y Presidente; Marina Suárez ,Manager Tourism; María Chacón, Manager Tourism; Aníbal Sanchéz-Simón, Director Brand; Cayetana Pelaez; Senior Vice President Brand; Fátima Galán, Senior Manager Brand; María de Pereda, Senior Vice President Tourism; Marta Villanueva, Senior Manager Brand.

UNA RUTA POR LOS CLÁSICOS

Hay restaurantes que se mantienen como templos de la gastronomía atemporal. Un estilo que abandera **Viña Pomal**, el clásico que perdura más allá de las **tendencias.**

ASADOR SORIANO

Chans, 2
Vigo

Asador Soriano es un elegante establecimiento rústico, especializado en carnes y pescados a la brasa. Cuenta, además, con una amplia carta de vinos y su terraza, muy agradable, tiene vistas a la ría de Vigo.

Viña Pomal Reserva es el **emblema de una casa que se ha** ganado el reconocimiento como marca clásica de Rioja.

CASA JULIÁN

Santa Clara, 6
Tolosa (Guipúzcoa)

Los bajos de una casa sirven de local a este restaurante donde se ofrece el mismo menú desde hace más de 60 años: ibéricos, pimientos del piquillo, espárragos, chuleta, quesos, tejas y xaxus (típicos de la localidad). Aunque hoy día los propietarios son Matías Gorrotxategui y tres de sus hijos, Mikel, Xavi e Iñaki, el establecimiento mantiene el nombre de su anterior dueño. La familia tiene otros dos restaurantes en Madrid, el ya conocido en la Cava Baja y otro ubicado en la calle Ibiza.

LA ROCA BOADILLA

Av. Siglo XXI, 20
Boadilla del Monte (Madrid)

Un local de línea actual y sencillo confort, en el que se cuidan mucho la cocina y el producto. Muy buena oferta de tapas, sabrosos platillos –alcachofas a la brasa, pimientos de carne– y arroces como el meloso negro de sepia con paletilla de conejo.

HERMANOS CARRASCO

Av. José Manuel Caballero, bl. 10
Jerez de la Frontera (Cádiz)

Los propietarios son dos hermanos que se caracterizan por su humildad y sencillez; que saben bien a dónde van, pero sin olvidar sus raíces. Llevan cada plato a otro nivel respetando al producto y a las creaciones originales. Excelente carta de vinos.

LA VIEJA BODEGA

Av. de la Rioja, 17
Casalarreina (La Rioja)

La comida de La Rioja es un hecho cultural y social, algo que en esta casa se manifiesta conservando su identidad. En su carta, la huerta entra en contacto con raíces, tronco y hojas. Entre sus éxitos: el pisto o su chuletón.

CALLE LAUREL

Calle Laurel y alrededores
Logroño

Esta zona de Logroño es un emblema de la gastronomía española. Recorrerla es descubrir bares y restaurantes con carácter propio. Y es que en pocos metros se concentran 80 establecimientos con sus típicos pinchos.

WINE BAR BAQUEIRA

Hotel Montarto, 2. Plaza Forum
Baqueira Beret (Lleida)

Aquí se puede disfrutar de una completa selección de raciones y platos. Ambiente moderno con un toque de rusticidad y los mejores vinos de la firma riojana Bodegas Bilbaínas, como Viña Pomal.

LA BORDA DEL CERETÀ

Camí de l'Antiga Farinera, 3
Puigcerdà (Girona)

Restaurante de cocina ceretana, de montaña, casera, nacida de los Pirineos, donde hay un concepto de cocina elaborada y de mercado. Los platos varían mensualmente para trabajar el producto de temporada y aprovechar al máximo todos sus micronutrientes.

BODEGA AMPOSTA

Amposta, 1
Barcelona

Una bodega de toda la vida con toques innovadores, cocina de mercado y un producto de primera calidad. Este proyecto se crea en torno a uno de los locales más emblemáticos del barrio de Font de la Guatlla con el fin de modernizar esta clásica bodega.

LA TIENTA

Alejandro González, 7
Madrid

Es uno de los locales con más historia de los que rodean la plaza de toros de Las Ventas. Cuenta con casi 60 años de cañas, tapas, vinos y raciones. Y, por supuesto, de tardes de toros y tertulia. Si esas paredes hablasen, tendrían miles de historias que contar.

PONIENTE

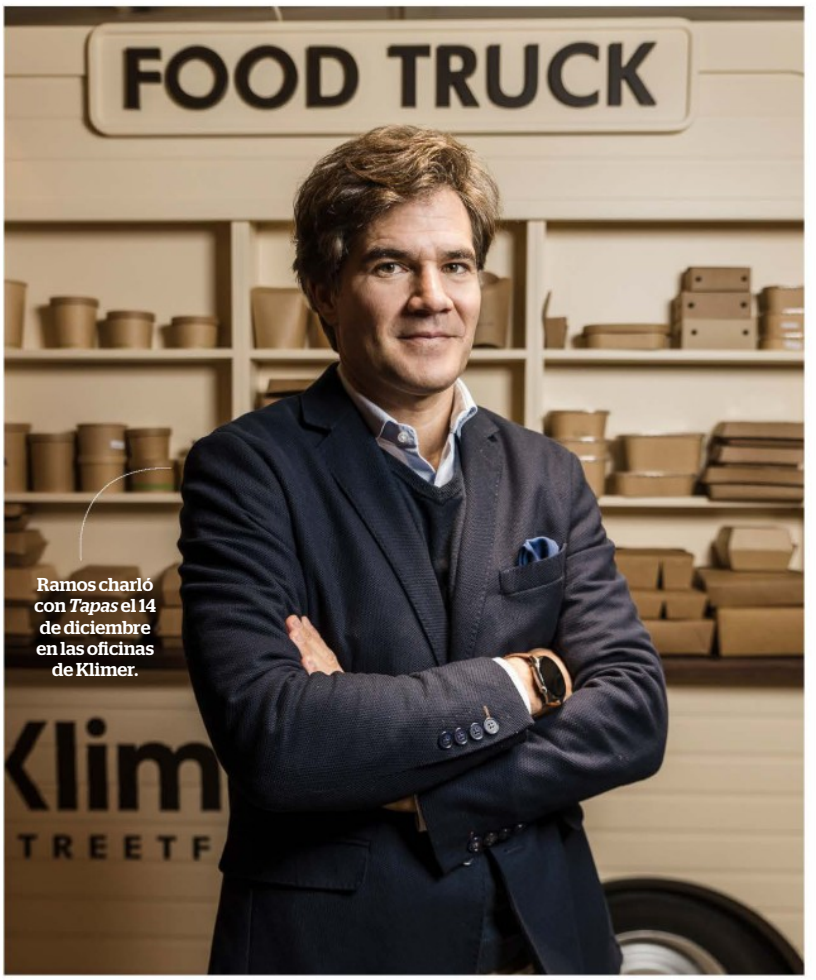
Muelle Pte., 3
Alicante

Gran variedad de arroces con las mejores vistas de Alicante. Un camino de sabores intensos y deliciosos, desde el mar a la tierra. Su compromiso es esforzarse cada día en traer lo mejor de la lonja, del mercado y de lo que ofrece cada proveedor.

EL VASCO

Ma-11, km 17
Bunyola (Mallorca)

Ubicado en el centro de Palma, ofrece una auténtica experiencia culinaria del norte con su carta y menú diario. La cocina es un homenaje a la tradición, con recetas sencillas y de toda la vida, enalteciendo la frescura y la calidad de la temporada.



Ramos charló con *Tapas* el 14 de diciembre en las oficinas de Klimer.

SECRETOS ENTRE PLATOS

David Ramos, CEO de Klimer, se ha ganado la confianza de los mejores chefs para vestir sus mesas.

Texto **Javier Márquez Sánchez**
Foto **Jaime Partearroyo**

No está a los fogones de ningún restaurante, ni cuida de la exquisitez del producto de ninguna huerta ni mira al cielo con temor pensando en sus viñeros. Sin embargo, la experiencia gastronómica en algunos de los mejores restaurantes del país no sería la misma de no ser por el trabajo de David Ramos (Boadilla del Monte, 1981). Hace veinte años que David está al frente de Klimer, una compañía de distribución que empezó vendiendo productos de limpieza a hostelería para pasar a elementos más ligados al mundo de la noche. Aunque durante un tiempo fue uno de los relaciones públicas más destacados de Madrid, ese no era el mundo que le interesaba, y así fue como, poco a poco, David fue encaminando el destino de la compañía hacia la hostelería pura: "Todo nace en base a las necesidades de los clientes, que te van pidiendo que le busques soluciones", recuerda.

Así ha sido como Klimer se ha convertido en la marca señera del sector, que provee de vajilla, cubertería, cristalería, mantelería y todo lo necesario para "vestir" la mesa a negocios que van de restaurantes de barrio a triestrellados. "Intentamos adaptarnos a cada cliente, trabajar de manera muy personalizada", explica. "Para eso trabajamos con muchos fabricantes, buscamos las últimas novedades en las ferias y vemos la manera de ofrecer a nuestros clientes lo mejor que haya disponible en el mercado".

Hace unos años, cuando el mundo se derrumbaba para muchos, a Klimer le surgió una oportunidad que David Ramos supo aprovechar. Durante el confinamiento, cuando era imposible acudir a comer a un restaurante, el *delivery* se disparó. Pero no es igual llevar a casa una hamburguesa de franquicia que de Dabiz Muñoz. "Como nosotros ya vendíamos envases, nos pusimos rápidamente a trabajar y a diseñar todos esos *packagings*. Nuestro hándicap fue enseñar a todos esos hosteleros, que no sabían lo que era una caja y una bolsa, a adecuar cada envase a su producto. Metían menús de casi alta gastronomía en cajas, como una pizza. A día de hoy, el *delivery* y el *take away* son una nueva manera de socializar, un nuevo tipo de plan".

David asegura que la trayectoria de Klimer se basa en años de confianza de los cocineros. "No tenemos esa política de perseguir y acosar para que trabajen con nosotros, todo surge de manera natural. Nos vamos conociendo, relacionándonos, hasta que de pronto surge la ocasión de colaborar". La estrategia, desde luego, ha demostrado ser un éxito.

¿PARA QUÉ SIRVE ESA CUCHARA?

Las cucharas de **Álvaro Aramburu** no son especialmente prácticas a la hora de comer, pero sí que aportan un encanto indiscutible a cualquier rincón de nuestro comedor. Igual ocurre con sus lámparas que no iluminan y tantas otras piezas "inútiles" que cobran su verdadero valor a través del concepto artístico con el que son concebidas; todas ellas creadas a partir de la materia prima que aporta toda esa conexión orgánica: la madera. Una de sus creaciones más representativas es esta **Pink Spoon**, una singular cuchara que descansa sobre una base de abedul.

Las creaciones de Álvaro Aramburu pueden consultarse en la página web del artista: *alvaro-aramburu.com*.

DE BUENA FAMILIA

Empezamos el año con cuatro bodegas rotundas y solventes, que saben elaborar vinos que dejan buen recuerdo y son facilmente disfrutables.

Cepa 21

Bodegas Cepa 21

2020

Coincidiendo con su XXI aniversario, esta bodega inicia un nuevo ciclo y estrena identidad visual, en la que los recuerdos de **José Moro** junto a su padre y su abuelo rodeados de vides son los protagonistas. Junto a las otras cuatro referencias de la bodega, también se renueva su alma máter, Cepa 21. Esta etiqueta, ya veinteañera, ha sabido dar el protagonismo que se merece a la vid, el mayor activo de la bodega, que en manos del enólogo **Álvaro Maestro** se transforma en un 100% tempranillo desenfadado y versátil, que conserva intacta la sutileza habitual de la casa.

17,90 euros

El Origen

Bodegas José Pariente

2020

Prieto Pariente es el proyecto de Viñedo Singular de bodega creada por los hermanos **Martina e Ignacio Prieto Pariente**, una colección especial compuesta por cuatro vinos con cuna en diferentes viñedos y parajes de gran potencial enológico. En este caso escogemos El Origen de Prieto Pariente, que representa el nacimiento de la marca, en formato magnum (1.5L). Se trata de un tinto jugoso, con aroma frutal, que tras pasar 15 meses en barrica muestra un agradable final especiado, muy fino y elegante, con capacidad para armonizaciones.

29,50 euros

Ancestral 2019

Bodegas Balbás

2019

La trayectoria familiar de Bodegas Balbás se remonta a más de 250 años de historia. Con **Juan José Balbás**, su mujer e hijas al frente del proyecto, cuentan con el enólogo **Pedro de la Fuente** para sacar adelante proyectos como este tinto, elaborado como se hacía en los viejos tiempos, antes incluso, de que existiera la D.O Ribera de Duero. Madurado en las bodegas subterráneas de la familia, se han empleando uvas de añadas excepcionales procedentes de la Finca El Castillo. Un vino intenso y expresivo con mucha fruta madura, tonos especiados y algo de jara y madera.

50 euros

Julián Madrid

Bodegas Casa Primicia

2016

Elaborado en Laguardia (Rioja Alavesa) por Casa Primicia y envejecido en la bodega original más antigua de España (desde inicios del siglo XV), este Julián Madrid Selección de Familia es uno de los Riojas más premiados. El enólogo **Fernando Domingo** consigue con este un vino de alta calidad apto para todos los paladares, que hace honor al espíritu original de esta bodega familiar, dirigida ahora por **Iker Madrid**. Este Selección de Familia ofrece en nariz fruta negra madura con recuerdos de especias, mientras que resulta equilibrado en paladar, con un agradable final.

19,50 euros

CLUB MATADOR

ForbesTravel

MENÚ

22 de enero 2024

Aperitivo

Croqueta de jamón y huevo con puntilla

Entrantes

Crema de calabaza asada con almejas y aceite de hinojo

Alcachofas a la brasa con salsa de almendras y jamón ibérico

Principales a elegir

Corvina a la plancha y jugo de guiso marinero

o

Carrillada ibérica glaseada con puré de patata morada

Postre

Café, leche y galleta

JORGE JUAN, 5
28001 MADRID · ESPAÑA

CLUBMATADOR.COM

En el encuentro se pusieron en común ideas sobre las tendencias emergentes del sector y se disfrutó de la gastronomía, elemento de motor de la actividad turística.

Forbes España da la bienvenida a un nuevo vertical: **Forbes Travel,** un nuevo espacio de referencia para estar al día de toda la actualidad de la industria turística. La presentación de este nuevo proyecto se llevó a cabo en el **Club Matador**, donde se dieron cita destacados líderes de la industria y expertos en turismo.

TODO UN DESAYUNO DE ESTRENO

"Our Man Flint" fue una de las parodias más disparatadas inspiradas por el éxito de James Bond. En este caso, además, el agente interpretado por **James Coburn** se convirtió en todo un icono pop. No es de extrañar que a su estreno acudiese **Andy Warhol** , acompañado por el poeta **Gerard Malanga** y el músico de vanguardia **John Cale**. Y tras la noche de celebración, se marcaron un desayuno con champán.

FOTOGRAFÍA: GETTY IMAGES.

BEVERAG

DOCa_Rioja
Remelluri Blanco
2020

VIÑEDOS DE PURA PASIÓN

Remelluri Blanco 2020 transmite toda la riqueza de su origen, así como la personalidad de sus creadores.

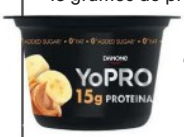
Fundada en Labastida en 1968, **Bodegas Remelluri**, fue desde el principio un proyecto muy especial de **Jaime Rodríguez** que desde hace ya tiempo capitanean sus hijos **Amaia** y especialmente **Telmo**, uno de los bodegueros y enólogos más interesantes del país. La bodega fue pionera en importar a la DOCa Rioja la filosofía francesa de los *chateaux*, y es bien conocida por la excepcionalidad del microclima del que disfrutan en la Granja Nuestra Señora de Remelluri, que hoy ocupa 160 hectáreas, de las que algo más de 100 son viñedos repartidos en más de 150 parcelas.

En concreto, las parcelas de **Remelluri Blanco 2020** se sitúan entre 605 y 805 metros de altitud, y reflejan la complejidad de suelos y orientaciones de la propiedad. Según explican desde la propia bodega, el verdadero protagonista de este vino es su origen: "Es el vino que mejor explica el carácter del viñedo de la Granja". Y con su origen, también expresa el carácter apasionado de sus creadores.

Con crianza y de cultivo ecológico, este vino nace de un *coupage* de 9 variedades –garnacha blanca, viognier, sauvignon blanc, chardonnay, roussanne y marsanne–, y hace gala de una gran personalidad que no deja indiferente.

QUÉ MORRO MÁS FINO

Te proponemos una selección de los productos más gourmet para todos los bolsillos y pases de tu menú.

	1-15 €	15-30 €	30-50 €	50 y más €
Aperitivo	El **Vermouth Royal** tiene un sabor suave y es ideal para elevar un aperitivo de quesos, embutidos o salazones.	Los **Aceites Palacios** además de AOVES "tradicionales" de alta calidad, cuentan con aceites macerados, como éste de trufa.	**Pack Alhambra Numeradas** de la nueva serie Granada: Alhambra miel y romero, botánicos y rosas.	**Laurent-Perrier Brut Millésime 2015** tiene una crianza de más de 8 años en bodega. Se elabora a partir de chardonnay y de Pinot Noir.
Entrante	En un pastel de pescado o en una ensalada, las barritas **Krissia** 0% son un acierto.	Este pack de **Pastovelia** contiene torta del Casar Pastoralia, crema de torta y queso de cabra al pimentón.	Caviar de erizo de **Los Peperetes** un ingrediente que aporta textura y sabor a tus elaboraciones.	**Pack 3** añadas históricas **de Monte Nevado** elaborado **con** jamón de **bellota** 100% ibérico.
Principal	La hamburguesería gourmet **Deleito** quiere que toques el cielo con su hamburguesa de carrillera.	La perdiz escabechada de **La Joya** sirve como acompañamiento o ingrediente para tus platos.	**La empanada viajera** (a cargo de Pablo Pizarro en Coruña) ofrece deliciosas empanadas pensadas para enviar a toda España. Llegan listas para hornear.	El mejor pato laqueado de **China Crown** ahora también **te llega a casa.**
Postre	Sin azúcares añadidos **ni** materia grasa, el yogur **YoPro** de **Danone** aporta 15 gramos de proteína **con** una gama de sabores divertidos. 	**Se necesitan tres cosas** para gozar estas Reinosas de **Casa Vejo:** el frío para hacerse, el almíbar para endulzarse y tu apetito.	Surtido para la hora del té de **Catwright & Butler** que incluye té, galletas, dulces de mantequilla y copos de avena.	**La box collection XL de Pancracio** tiene 4 Mini Luxury Box y 12 Mini tabletas de distintos sabores.
Copichuela	El whisky **DYC 8 años** ha sido envejecido en barricas de roble americano. Su sabor es un broche perfecto.	**Amaro del Capo** te traslada a Calabria con su sabor a hierbas, naranja, regaliz, anís y menta.	London Dry Gin **Saint Clair** se elabora meticulosamente. Entre sus botánicos está la vainilla.	**Johnnie Walker Blue** es el blend scotch whisky de la colaboración entre Emma Walker y el chef Kei Kobayashi.

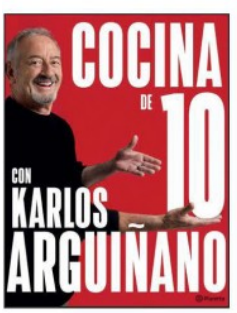
SOPA DE LETRAS

COCINA DE 10

Karlos Arguiñano

Planeta

Hace ya varias décadas que Karlos Arguiñano es el cocinero de referencia de millones de hogares españoles. Por algo sus programas de televisión baten récords de audiencia, y similar repercusión tienen sus recetarios. Con más de un millón de ejemplares vendidos de todos sus libros, el cocinero de Beasain celebra su décima publicación con la editorial Planeta con este volumen de más de setecientas páginas que compila un sinfín de recetas tan deliciosas como accesibles a todos los bolsillos y destrezas. Un clásico de la comida casera... con fundamento.

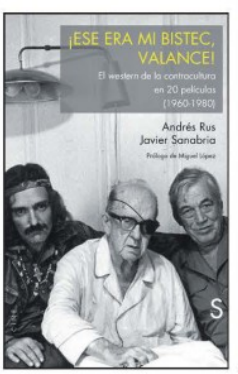


¡ESE ERA MI BISTEC, VALANCE!

Andrés Rus y Javier Sanabria

Sílex

La escena es legendaria: Lee Marvin pone una zancadilla al camarero y sus compinches ríen a carcajadas al verlo caer. Entonces John Wayne se pone en pie, la mano sobre el revólver, y le advierte: "¡Ese era mi bistec, Valance!". La escena corresponde a "El hombre que mató a Liberty Valance", película con la que John Ford inauguró un nuevo tipo de western llamado a ofrecer una relectura de EE UU, género del que los autores ofrecen en esta obra un repaso apasionante y muy ilustrativo.



EL MEJOR CAFÉ EN CASA

James Hoffmann

Cinco Tintas

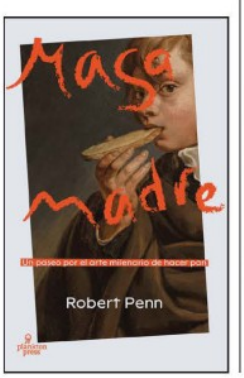
Hay muchas formas de preparar un café de calidad, dependiendo de las costumbres de cada cultura, de la cafetera que se utilice y de los gustos personales. Está claro que tener una buena máquina es un primer paso importante, pero hay muchos más detalles a tener en cuenta, y todos ellos son abordados en este libro por Hoffmann, todo un especialista en la materia que no repara en historias y consejos como tampoco en recetas replicables tanto por los que se acaban de iniciar en el mundo del café como por los más expertos.

MASA MADRE

Robert Penn

Plankton Press

Este libro nació de una compra tan sencilla como fue la de una pieza de pan. Al parecer, acostumbrado al pan de molde, cuando Robert Penn probó pan "de verdad" generó en él una verdadera obsesión, la de hacer pan de manera totalmente artesanal, desde la siembra y siega del trigo hasta el horneado final. Y para obtener los mejores resultados, antes se dedicó a recorrer el mundo en busca de historias, consejos y testimonios que le ayudasen a descubrir los secretos del mejor pan. Toda esa experiencia la plasma ahora en este libro.

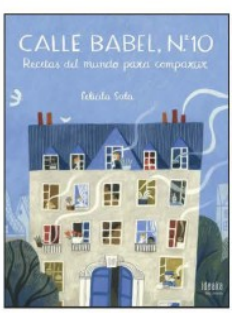


CALLE BABEL, Nº 10

Felicita Sala

Edelvives

Un entrañable "13, Rue del Percebe" gastronómico, un concurrido edificio –en este caso de la calle Babel nº 10– en el que sus dicharacheros y variopintos vecinos se esmeran en preparar un plato propio de su cultura. Pilar cocina salmorejo; el señor Lamar, lenguado meunière; María, guacamole; la señora Flores, un potaje de frijoles; el señor Tagore, dahl con leche de coco... Un libro delicioso para los más pequeños con el que no solo descubrirán nuevos sabores y culturas, sino también a preparar y compartir quince sabrosas recetas de diferentes países.



NO TIRAR BASURA

"Alice's Restaurant" (Warner Bros., 1967) fue el disco de debut de Arlo Guthrie, que tomaba título de la canción del mismo nombre de 18 minutos de duración. El tema en cuestión (titulado realmente "Alice's Restaurant Massacree") era una protesta contra el reclutamiento durante la guerra de Vietnam, concebida a modo de sátira exagerada pero en gran medida basada en un hecho real vivido por el propio cantautor, cuando fue arrestado y condenado por tirar basura en la calle, algo que luego puso en duda su idoneidad para el reclutamiento militar.

A BUEN RECAUDO

Una estantería, un especiero o un bote para las galletas. Te proponemos diferentes objetos para guardar y ordenar tus manjares sin que pierdan propiedades.

1

Contenedores para especias de madera y piedra **Lumber** (457 €).

2

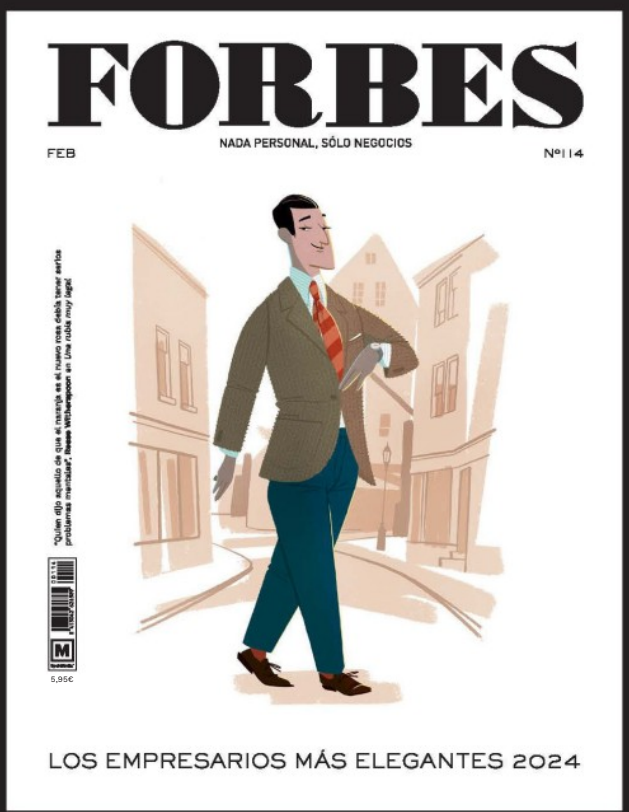
3

4

6

5

2. Bolsa del pan de algodón de **El Corte Inglés** (9,95 €). **3.** Estantería tres baldas de **String** (198 €). **4.** Mueble bar de **Costworld** (927 €). **5**. Bote con estampado japonés para té,de **Smie** (25 €) **6.** Bote de rayas para galletas de **Hay** (125 €).



LOS MÁS ELEGANTES

Forbes
@forbes_es

Brands.
Influence.
& Data.
SpainMedia.

Ruta rápida
para disfrutar
de la vida

starters

Los hornos Beko destacan por su innovación y diseño sostenible.

Sumérgete en la experiencia culinaria y disfruta de funciones que promueven un estilo de vida saludable, manteniendo un diseño innovador. Los hornos **Beko** fusionan tecnologías de vanguardia con la máxima eficiencia energética.

¿QUÉ PODEMOS ESPERAR DEL 2024 GASTRONÓMICO?

Gucci Osteria de Massimo Bottura, o la influencia de la gastro en otros sectores.

Las predicciones de tendencias en hostelería muchas veces hablan de lo poco que queda para que comamos ensalada de insectos, con permiso de los chapulines, o para que los bares sean gestionados por unos robots ultraeficientes. No dudamos de que todo ello, presentado en las ferias más punteras y utilizado en muchos restaurantes de Tokio, vaya a llegar a nuestras vidas. Pero a nosotros nos gusta hablar de cosas más cercanas, más implementables, y que, la verdad, nos emocionan más.

Por **Alejandra Ansón y Miguel Bonet**

• EL BAR

A la hora de hacer un primer listado de ideas, lo primero que nos ha venido a la cabeza es la proliferación de nuevos bares que ha habido en 2023 y que esperamos que continúe este año. El cliente está algo cansado de la falta de improvisación a la que te obliga el restaurante de moda. Hay mucho nostálgico que quiere recuperar la idea de "bajamos y picamos algo", o "quedamos en este sitio, y a partir de ahí vemos", y eso nos lo dan los negocios algo más informales –en los que normalmente no se acepta reserva– y en los que mucho depende de la capacidad que uno tenga de hacerse un hueco en la barra o de sus ganas de hacer cola (algo que puede que veamos en España en 2024). Eso sí: esto no quita que podamos comer increíblemente bien, como demuestran Casa Canito, Los 33, o Bar Trafalgar, en Madrid; Bar Mistela en Valencia o El Maravillas y Colmado Wilmot en Barcelona.

• LA HOSTELERÍA • INUNDA EL RESTO • DE SECTORES

A nosotros nos hace especial ilusión ver cómo la gastronomía trasciende su industria: las marcas de retail, ya sean de lujo, de alimentación, o hasta de juguetes, diversifican sus negocios, crean experiencias y aportan valor a sus marcas a través de la hostelería. Cafés de Zara o de Aime Leon Doré, restaurantes de grandes marcas como la hamburguesería Uno del Real Madrid o el Blue Box de la joyería Tiffany's, liderados por Gucci Ostería de Massimo Bottura o Ralphs de Ralph Lauren, *pop-ups* como el Malibu Beach Barbie Café en Chicago y Nueva York o el Lucky Chance Diner de Chanel en Brooklyn, ¡o *takeovers* de marcas en los beach clubs este verano! (alerta, tendencia) como el de Fendi, en el Hotel Puente Romano en Marbella, Louis Vuitton en Zuma de Mykonos, o Dolce&Gabanna en Casa Amor Saint Tropez.

• HACER COSAS • DIFERENTES

Creemos que la tendencia es salirse de la tendencia, romper alguna barrera y no abrir una hamburguesería más, aunque para algunos evidentemente vaya a ser un buen negocio. Nuestro país ofrece muchas oportunidades porque estamos ávidos de conocer conceptos que vemos fuera y que aún no han llegado, o de ser realmente creativos y darle una vuelta de tuerca a los negocios como han hecho CasaPei con su dupla café-dumplings, Perssimons y su coctelería georgiana, la taquería y tortillería de maíces criollos de Maizajo en México, o los encantadores restaurantes de Bao en Londres.

• QUEREMOS • VERDURAS

El mundo vegetal siempre aparece en los listados de tendencias pero nunca se llega a reflejar en las cartas de los restaurantes. Sabemos que la proteína animal está deliciosa y es resultona, pero hay gente haciendo maravillas con coles, rábanos, apios o alcachofas. Basta mirar los platos de Harambourg (¡esa terrina de col o la nueva coliflor confitada...!) o las judías verdes de Clara, en Barcelona. Además, nos permite bajar los costes de materia prima y los PVP para conseguir tickets medios más bajos (tendencia, ojo) para que el cliente pueda repetir sin miedo.

• NOS GUSTA • EL MERCHANDISING • (DIFERENTE) Y EL • PRODUCTO ENVASADO • DE LOS RESTAURANTES

El visionario Javier Bonet lo ha hecho impecable con su Galería Comercial, diseñada por Niños Héroes, y el nuevo café que está arrasando en Los Ángeles, La La Land Kind Café, lo tiene claro y el merchandising es muy protogonista en sus espacios. También, Elena Reygadas, la chef más popular de México y otra generadora de colas, tiene una tienda en la que te puedes llevar un candelabro o una mermelada. Lo bonito es que cada vez que te la untas en la tostada, te acuerdas de aquella comida: ¿no es esa la mejor manera de fidelizar a tus clientes?

• RECETAS • ANTIGUAS

La cocina tradicional se entremezcla con lo aparentemente →

GETTY IMAGES

simple y convive con la cada vez más acusada desaparición de menús de degustación al uso: hay una búsqueda de la cocina de toda la vida, con la que muchas veces podemos innovar recuperando platos "viejunos" que son maravillosos y que muchos no han probado jamás, como puede ser el guiso de fabes, faisana y trompeta de los muertos del nuevo restaurante Varra en Madrid. The Omar y todo el grupo La Ancha tienen claro que beber de "lo de siempre" es sinónimo de éxito, aunque sea el restaurante más contemporáneo de Madrid.

OMAKASE VS. MENÚ DEGUSTACIÓN

El comensal, muchas veces, pasa de comerse un perolo y no cientos de platillos, o de elegir lo que come, por mucho que sea alta gastronomía, como impecablemente hacen en 1911. Nos gusta mucho el modelo de menú "Trust the Chef" que, desde hace tanto tiempo, hace Nakeima; o que funciona genial en el peruyorquino Llama Inn. Eso sí, el comensal tiene la batuta para decir basta, más, o quiero repetir, por favor.

LOS CÓCTELES PREELABORADOS Y LAS BEBIDAS QUE TIENEN BAJO CONTENIDO ALCOHÓLICO

Por un lado, algo que hasta hace poco podía parecer poco honesto, pero que si lo pensamos bien, es mucho mejor: queremos que nuestros negronis vengan en una botella que ha sido preparada con antelación al servicio, y sabiendo que eso le da precisión a la elaboración de la receta. Además a la hora de servir es casi más bonito (como en A Bar with Shapes for a Name), y más rápido. En el beber, hay un mundo por descubrir en las kombuchas, con

MUCHAS VECES PODEMOS INNOVAR RECUPERANDO PLATOS "VIEJUNOS" QUE SON MARAVILLOSOS

1-2% de alcohol. Ama Brewery como ejemplo nacional que está triunfando fuera, y los cócteles Low ABV (bajo contenido en alcohol), como una fórmula para que se pueda beber con mucha moderación.

UN RESTAURANTE ES UNA EMPRESA

A nivel operativo, creemos que el análisis de datos para la toma de decisiones empresariales ya es accesible a todos. No puede haber excusas para no tener una cuenta de pérdidas y ganancias, una ingeniería de menú, o un CRM bien montado.

EL AÑO DE LOS PROVEEDORES

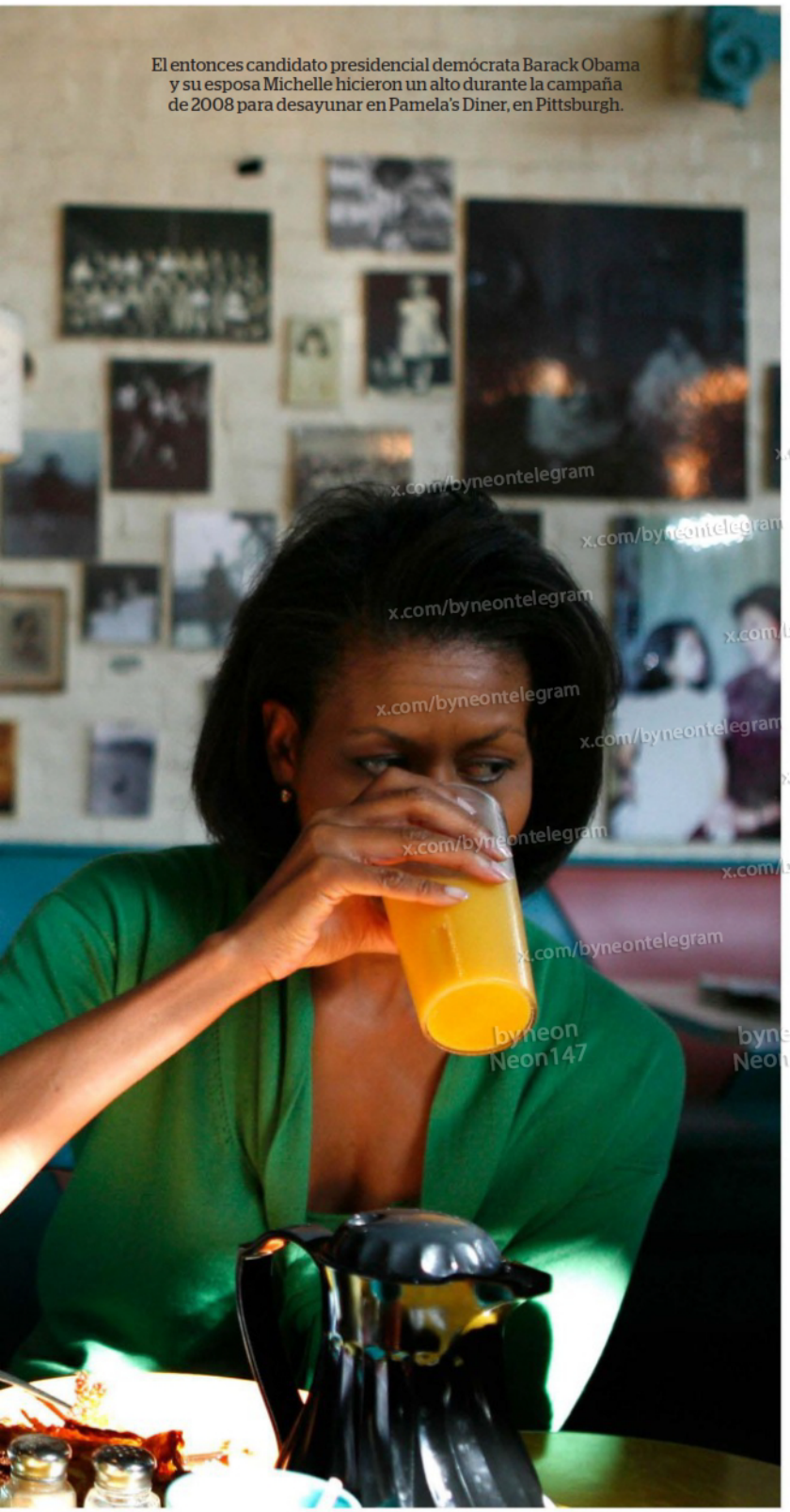
¿Es nuestra sensación o es real que en muchas mesas de gente no especializada se habla de la persona que hay detrás del producto que consumimos? La carne de Discarlux, el café de especialidad de Hola Coffee, el atún rojo de almadraba de JC Mackintosh, los tomates de la Familia Hevilla, el chocolate de Puchero, o los huevos de Cobardes y Gallinas, son protagonistas en cartas, comunicación, y platos. ¿Vendrá en 2024 el *reality show* de ganaderos? Mientras tanto, como dicen nuestros amigos de Zearreta, la gente se está yendo a ver, y vivir, las granjas en las que todo esto ocurre. Tendencia.

HONESTIDAD, LLEVADA A LA TRANSPARENCIA, Y MEZCLADA CON LA FORMACIÓN DEL CLIENTE

Hay que ser francos, como en Francia, donde ahora obligan a los restaurantes a marcar qué platos han sido elaborados en el restaurante y cuáles no, y creemos que esa franqueza se puede entremezclar con una explicación, al cliente que lo desee, de cómo funcionan los restaurantes. Cuánto cuesta que un plato llegue a la mesa, qué es realmente la quinta gama o qué implica que una decoración sea tan bonita como la de Kol en Londres, que tiene hasta un apartado en su página web para que veas con cuántos artesanos trabaja.

Pero, sin duda, lo que esperamos que sea la gran tendencia de 2024 es el amor: esperamos buen rollo en los restaurantes, ser buen empresario, buen cliente, buen camarero o buen crítico/*influencer*. Este es uno de los grandes placeres que existen en el mundo. Entender el trabajo que hacen unos y otros, ser comprensivos, dialogantes, perdonar, agradecer y ayudar tiene que estar de moda. En definitiva, respeto. El cliente tiene que entender que detrás de un servicio, de un plato o de un restaurante molón hay muchísimo trabajo. Y los que trabajamos en este sector (que en lengua anglosajona es el hospitality business, cosa muy literal) tenemos que recordar que trabajamos sirviendo, cosa que, como dice nuestro amigo Nino Redruello, puede ser muy bonita. El hostelero tiene que conseguir que el comensal se sienta como en casa; y el comensal se tiene que relajar y recordar que va a los restaurantes a disfrutar.

A Bar with Shapes for a Name está revolucionando con su nueva coctelería.



El entonces candidato presidencial demócrata Barack Obama y su esposa Michelle hicieron un alto durante la campaña de 2008 para desayunar en Pamela's Diner, en Pittsburgh.

¿ERES DE DULCE O SALADO?

Echa un vistazo a cómo empiezan la jornada este puñado de personajes del mundeo de la música, el cine e incluso la política. Porque ya sabemos que el desayuno es la comida más importante del día.

Paul Newman con su esposa Joanne Woodward formaron uno de los matrimonios más sólidos y queridos del Hollywood clásico. Tal vez porque siempre desayunaban juntos, como en esta imagen de 1958. A la derecha, Tom Jones se aprieta un buen desayuno en su casa de Gales, quizás pensando en su cocierto de esa noche de agosto de 1968 en el Central Pier de Blackpool.

El actor Phil Daniels y el guitarrista de The Who Pete Townshend desayunan en Shepherds Bush Pie and Eel Shop , en Londres, durante el rodaje de la película 'Quadrophenia', en noviembre de 1978.
A la derecha, el más 'gentleman' de los Rolling Stones, Charlie Watts, prepara el cuerpo antes de sentarse a la batería para empezar a grabar en la sala de control de los Olympic Studios, el 19 de mayo de 1967.

Un joven Frank Sinatra disfruta de unos huevos con beicon en la cocina de su casa en 1940, sin sospechar que en un par de años la cola de chicas para verlo actuar en el Paramount Theater dará la vuelta a la manzana. En 1963 los Beatles apenas acababan de arrancar su carrera, y aunque ya eran bastante conocidos, la beatlemanía aún no se había desatado, lo que les permitía compartir mesa tranquilamente en cualquier bar con otros clientes.

Como su compañero Charlie Watts, también Mick Jagger prefería empezar la jornada de grabación en los Olympic Studios con un buen desayuno, que le servían en platos de papel con cubiertos de plástico. En la segunda mitad de los 80 Nina Simone disfrutó de una agitada agenda de conciertos. Uno de ellos le llevó hasta Juan-les-Pins, en Francia, en cuyo hotel disfrutaba de esta manera de su merecido desayuno, en 1988.

TRAS LOS PASOS DEL PUCHERO

A lo largo de los siglos, el ser humano ha diseñado los utensilios de cocina con las formas que respondían con la mayor eficacia a sus necesidades.

Texto **Rosa Tovar** Ilustraciones **Debandolero**

Es seguro, según los antropólogos e historiadores, que las primeras formas de cocina, además de la cocción directa sobre el fuego de piezas de animales cazados o pescados, incluso vegetales, consistieron en utilizar las panzas o los cueros de los animales como "recipientes" en los que cocinar en agua diversos alimentos. Unas veces se hizo al colgar panzas o pieles sobre una hoguera encendida, otras introduciendo en esos mismos recipientes, con los ingredientes a cocinar, piedras calentadas en una pira. El primer procedimiento se ha conservado hasta el siglo XVI en Irlanda, donde la carne de una res se cocinaba dentro de su propio cuero aún en ese tiempo que, cuando se habla de milenios, es en realidad muy cercano al nuestro; el segundo se ha preservado hasta nuestros días en el kaiku de Euskadi, que todavía se utiliza para hervir la leche con la que hacer cuajada mediante la introducción en el mismo –cuyas proporciones son de puchero–, ya lleno de leche, de las piedras ardientes colocadas para este fin en la chimenea. De este modo la leche, además de quedar libre de patógenos, adquiere un aroma a quemado muy del gusto de los euskaldunes, antes de añadir al kaiku el fermento para coagularla.

SE UTILIZABAN LAS PANZAS O LOS CUEROS ANIMALES COMO "RECIPIENTES" EN LOS QUE COCINAR

Panzas y cueros colgados de una rama sobre el fuego tienen proporciones muy determinadas, que copia el puchero o el propio kaiku, y que parece que inspiraron los pucheros más antiguos de la primera cocina de la historia, la que nació en Mesopotamia y cuyos utensilios primigenios tenían formas un poco aproximadas a un cono truncado invertido. Con el tiempo, el diseño evolucionó hacia las formas con paredes paralelas y el fondo igual a la boca del utensilio. En su apariencia cercana a nuestro tiempo sus paredes tienen como mínimo una altura igual a su diámetro. Como los volúmenes engañan mucho a la vista, parece siempre que la altura es mayor que el diámetro, pero no, sólo en algunas ocasiones es superior. Esa es la proporción de un puchero que, en algunos casos tiene forma un poco abombada, lo que facilita los movimientos de convección del líquido y que la temperatura sea uniforme en su interior.

No es necesario entrar en descripciones complejas de termodinámica para explicar las bondades de esta relación si se desea hervir agua o una sopa en las que se quiera casi la misma temperatura en todo el líquido que contiene el puchero, o la menor evaporación posible durante el proceso de ebullición en líquido de un alimento. Nuestros ancestros descubrieron los efectos prácticos de la →

termodinámica en su cocina sin necesidad de conocerla ni describirla y sólo mediante la experiencia, es decir, el método del acierto y el error. Los movimientos de convección del líquido gracias al calor del fuego en el interior del puchero y la mínima evaporación del mismo gracias al escaso diámetro del utensilio garantizan el mejor aprovechamiento posible de la energía del fuego y del líquido en ebullición.

Antes de la invención de la olla a presión que conocemos, más antigua de lo que creemos, las de cerámica, ya desde la Edad Media, constituían ollas a presión rudimentarias, con la tapa pegada a su boca con un cordón grueso de masa de harina de trigo y agua muy trabajada para hacerla elástica. Evitaban así la excesiva evaporación del líquido y, a su vez, al aumentar la presión interior, aunque mínima en este caso, elevaban la temperatura del líquido un poco por encima de la de ebullición a la presión atmosférica.

Hay otro principio fundamental en la naturaleza y en el comportamiento de los humanos –excepto aquellos que desde que dejaron de ser cazadores-recolectores pertenecen a las clases más pudientes de las sociedades– que se basa en que en el curso de los procesos naturales o culinarios el ahorro de materia, en ingredientes, y de energía, en combustibles para el fuego, sea el máximo posible con el mínimo desperdicio y el mejor resultado final. Es decir, la mejor alimentación al menor coste. El fuego, sus combustibles y los ingredientes han sido recursos siempre muy costosos.

El conocimiento de estas verdades permitió a los seres humanos el diseño de utensilios de cocina con las formas que responden con la mayor eficacia a las mismas. El primero, es evidente, sería el puchero del que se habla, porque es donde se lleva a cabo la cocina más primitiva. Es importante señalar que en todas las sociedades humanas, incluso aquellas que no habían entrado jamás en contacto entre sí –como Eurasia y África con América del norte y del sur hasta el descubrimiento de estos últimos continentes–, las soluciones a problemas semejantes son las mismas, casi idénticas. En todas las latitudes y desde la más remota antigüedad, el puchero tiene esas proporciones citadas: la altura igual, como mínimo, al diámetro de su base, o aún mayor que este en algunos lugares o casos. Se infiere de todo esto que el puchero ha sido así desde la prehistoria, y no se ha modificado la relación entre diámetro de su base y su altura; no ha sido necesario, porque tampoco se han alterado desde el principio de los tiempos las leyes de la física, del fuego o del comportamiento de los líquidos ante el calor proporcionado por el mismo (los alimentos sólidos se componen de agua entre un 60 y un 90 %).

NUESTROS ANCESTROS DESCUBRIERON LOS EFECTOS PRÁCTICOS DE LA TERMODINÁMICA EN SU COCINA

El desarrollo de las técnicas condujo a que desde muy pronto en las cocinas primitivas se iniciara el diseño de distintos utensilios con proporciones diferentes a las del puchero. Esta realidad, ya presente en la cultura de Mesopotamia –como se desprende de los trabajos sobre la cultura de la región, incluida la culinaria, de Jean Bottéro, en *La cocina más antigua del mundo*–, no anula nada de lo dicho hasta aquí. Más bien lo reafirma, porque en estos últimos se cumplen otras condiciones dictadas por la termodinámica imprescindibles para la aplicación de técnicas más complejas desarrolladas por los pueblos a lo largo de la historia y que no son la cocción simple en líquido abundante.

En el interior del primer horno inventado por el hombre hace más de 5.000 años –el *tinûru* que describe también Bottéro–, además del asado de pan en tortas pegadas a sus paredes, de carnes y otros alimentos ensartados en brochetas, se llevaban a cabo otras formas de cocción que aún practicamos en utensilios de proporciones diferentes a las del puchero. Que aún utilicemos el horno para "cocinar", no en exclusiva para asar, tiene su origen en la antigüedad. Por su formato de vasija invertida, con el fuego en su fondo y la boca abierta por arriba, el *tinûru* ofrecía temperaturas diferentes según la altura de sus paredes, en las que se podían situar sobre plataformas sujetas en salientes de las paredes cazuelas de distintas proporciones, tapadas o no, para la elaboración de estofados, braseados y otros tipos de platos a temperaturas más o menos suaves.

La actividad culinaria humana, pues, hunde sus raíces en los mismos principios en los que se fundamentaron las más antiguas culturas que se sirvieron del fuego por primera vez en la historia para preparar su comida.

Antes de los perritos calientes en los estadios, Harry M. Stevens puso de moda el sándwich mixto.

¡UN BIKINI, CAMARERO!

El sándwich mixto surgió en los campos de béisbol neoyorquinos, era el favorito de la proustiana Madame de Villeparisis y un chef "caníbal" triunfó con él en París.

Texto **José Manuel Ruiz Blas**

La historia del sándwich mixto está ligada a lo que podríamos llamar "gastronomía deportiva". Si uno viajara en el tiempo a los estadios de béisbol neoyorkinos de finales del siglo XIX, se encontraría con una muchedumbre atildada y fervorosa, que despistaba el hambre con los *ham and cheese sandwiches*. Acudir a un *ballpark* en Nueva York equivalía a comer, un hábito que ha perdurado hasta el día de hoy. Antes de que los perritos calientes fueran el menú canónico de los estadios, a finales del siglo XIX ya se servía en ellos un curioso emparedado de jamón y queso que obtuvo el favor de

los aficionados. La idea fue de Harry M. Stevens, un emigrante inglés al que se le encendió la bombilla la primera vez que acudió a un partido de béisbol. "Los partidos comienzan por regla general a media tarde", declaró años después en una entrevista, "y eso significa que el espectador ya ha almorzado. El aire fresco le abre el apetito y quiere tomar algo para satisfacer ese antojo antes de volver a casa a cenar". Así se convirtió en el mayor proveedor de catering deportivo del mundo. Y su éxito traspasó fronteras. En los mostradores de la parte trasera del Polo Grounds podías encontrarte a un banquero comiendo un sándwich de jamón y queso con una cerveza y, a su lado, un camionero engullendo el mismo menú. Desde los estadios de Nueva York a los hipódromos de México, Stevens atendía hasta 250.000 personas en una sola tarde de verano.

Puede que la idea sencilla de meter jamón y queso entre dos rebanadas de pan sucediera en varios sitios a la vez. Los franceses presumen de su *croque-monsieur*, en esencia un sándwich mixto, dorado por ambas caras, con tiras de gruyère y un pedazo de jamón. Su "inventor" fue Michel Lunarca, que en 1910 empezó a servirlo en la brasserie Le Bel-Âge, la cafetería de moda en el boulevard des Capucines. Lunarca se hizo con las riendas del negocio al morir sin herederos su dueño. Su éxito debió de molestar a los demás restauradores del barrio, que lo veían como un arribista sin pedigrí en la cocina. Estos pusieron en circulación el rumor de que Michel, que había sido asistente de un verdugo, había asesinado al propietario, y que servía carne humana en su establecimiento. Lo apodaron "el caníbal". Por supuesto, Michel no se amilanó y respondió a los rumores con una *boutade*: en una ocasión en que uno de sus clientes le preguntó por el contenido del sándwich, Lunarca respondió en tono de broma que contenía carne de hombre, en concreto "carne de caballero". Además, hubo otra provocación: empleó rebanadas de pan blanco sin corteza, al estilo inglés –tan denostado por los franceses– en lugar de *baguette*, que se le había terminado. Así se popularizó por primera vez el *croque-monsieur*.

Donde se encuentran las primeras referencias al sándwich mixto con dicho nombre es en Cuba. Cabe pensar que la onda expansiva del béisbol fue responsable de que la isla caribeña importase ese delicioso emparedado: allí iban a jugar los jugadores negros estadounidenses huyendo del racismo, o durante el parón invernal de sus ligas. Al mismo tiempo, la burguesía local, más afecta a EE UU que a Europa, miraba con simpatía aquel deporte deplorado por la administración ocupante española. De la mano del béisbol debió de implantarse el sándwich de jamón y queso, que las cafeterías de la isla empezaron a servir con gran éxito y que desembocaría en el famoso sándwich cubano. Otra posibilidad es el trasiego constante de trabajadores cubanos que entre finales del XIX y principios del XX iban a trabajar a la industria del tabaco en Tampa y Cayo Hueso, en Florida.

EL SÁNDWICH MIXTO SE COMENZÓ A EXTENDER EN ESPAÑA UNIDO AL AUGE DE LAS CAFETERÍAS DURANTE LOS AÑOS 50

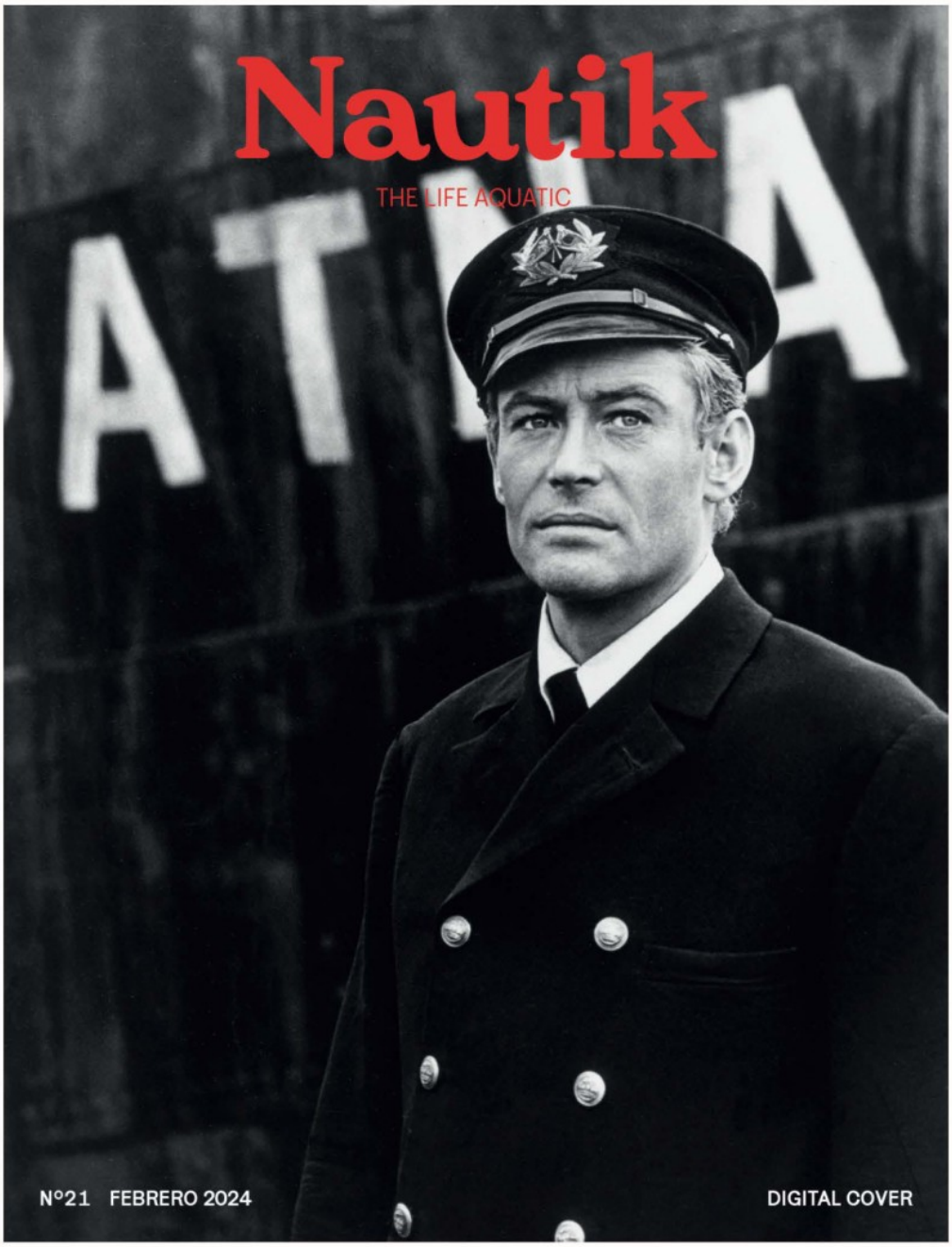
Los años 30 traerían una importante novedad: la invención de una máquina capaz de cortar industrialmente el pan en rodajas. Con ella nació el pan de molde comercial. Los sándwiches se convirtieron en *fast food*, el consumo de pan subió y, de paso, los productos para untar, como la mermelada.

El sándwich mixto empezó a extenderse en España unido al auge de las cafeterías durante los años 50. Manila, Nebraska o Fuentesila fueron parte de esa constelación madrileña de míticas cafeterías que surgieron a lo largo de esos años, y donde los mixtos empezaron a ganarse el favor de la clientela. Pero, ¿cómo es que este apetitoso sándwich pasó a denominarse "bikini" en Cataluña?

En 1953 abrió sus puertas en la Diagonal barcelonesa la Sala Bikini, que aspiraba a recrear la atmósfera propia de los locales americanos, incorporando atracciones novedosas como un minigolf, terraza y bolera. Allí fueron presentados en sociedad desde el Seat 600 a nuevos bailes, como la yenka o el twist, pero también la especialidad de la casa: una versión del *croque-monsieur* francés, sin queso gratinado por encima. La popularidad de aquel bocadillo fue tal que en todos los bares de Barcelona y Cataluña se empezó a conocer al sándwich de jamón y queso como "bikini".

Y no es la única variante. Los argentinos lo llaman "fosforito" (con pan de hojaldre). Los mallorquines le añaden sobrasada y la cocina estadounidense, siempre tan excesiva, lleva al extremo el *croque-monsieur* mojándolo en huevo batido y friéndolo, en lo que llaman sándwich Montecristo. Versiones más o menos afortunadas, barrocas o calóricas, en definitiva, de aquel sencillo sándwich que entusiasmó a los aficionados al béisbol hace más de cien años en las tardes frías de partido.

ILUSTRACIÓN: LEONARDO BERBESÍ



THE LIFE AQUATIC MAGAZINE

Nautik
@nautikmagazine

Brands.
Influence.
& Data.
SpainMedia.

Tapas

mains

Productos de temporada

98

LAS MEJORES BARRAS

Nos lanzamos a las calles de Madrid y Barcelona para recorrer las mejores barras gastronómicas en las que disfrutar en ambas ciudades.

106

VERMUT TORERO, ARTE CALLEJERO

Te proponemos "tapear" Madrid como nunca. Una ruta por siete obras de "street art" con parada en tascas y bares del centro histórico.

112

NUEVA YORK DESENFADADA

Descubrimos Tatiana, el concepto afroamericano de Kwame Onwuachi, joven chef 'celebrity' que ha dinamitado la escena culinaria de Manhattan.

116

A TODO SABOR

El estudio creativo Velasco & Hu fusiona las culturas de sus artífices para sacar la cara más inspiradora de aquello que registran en vídeo y fotografías.

LAS MEJORES BARRAS GASTRO

A veces decimos que no existe mayor experiencia que la de sentarse a una mesa y disfrutar de una deliciosa velada en buena compañía. ¿Pero qué hay del placer de picotear ricos manjares sentados o acodados a una barra? Por eso nos hemos lanzado a recorrer **Madrid** y **Barcelona** para traeros una selección de sus mejores barras gastronómicas.

En la barra de Arzábal se puede comer igual de bien que se bebe.

A'NÓMALO

C/ Del Pinar, 15

Propietarios: José Gómez y Cayo Martínez

Creado *ad hoc* por el restaurante A'Barra para crear una alternativa más canalla y original, estamos ante una de las barras más populares de Madrid, que en cuestión de meses consiguió convertirse en el lugar que había que visitar. La barra elíptica contiene en su interior la vida de su equipo y su cocina, permitiendo al visitante convertirse en parte misma de la experiencia. Viniendo del equipo de A'Barra, la carta no decepciona, al igual que la calidad de sus productos.

DOPPELGÄNGER BAR

C/ Santa Isabel, 5

Propietario: Samy Ali

Samy Ali renunció a la ansiada estrella para lanzarse con un proyecto completamente diferente. Cerró La Candela y abrió Doppelgänger para hacer lo que en ese momento le apetecía, que era crear en libertad. Y en esto último es una fenómeno; lo mismo te planta un huevo dragón o una piel de pollo con salsa huancaína, como un maki de kimchi. Lo mejor es probarlo todo.

EL SEÑOR MARTÍN

C/ General Castaños, 13

Propietario: Javier Rodríguez Tur

Para muchos se trata del lugar al que hay que ir para disfrutar del pescado más selecto en Madrid. Piezas cuidadosamente escogidas a diario con los pescadores, y que tienen en la maestría de sus elaboraciones y en las brasas a su mejor aliado. Mar y fuego se funden sobre los platos que podemos disfrutar en una barra viva con línea directa a la cocina y la parrilla.

ÁRZABAL

C/ Menéndez Pelayo, 13

Propietario: Álvaro Castellanos e Iván Morales

Arzábal abrió sus puertas hace quince años con espíritu de taberna tradicional y de producto, así que no podía faltar una barra en la que disfrutar de esa esencia gastronómica castiza. Las raciones de siempre, una carta extensa de vinos y los productos de temporada son las grandes estrellas de este taberna, convertida ya en grupo, que nunca decepciona.

BAR H EMBLEMÁTICO

C/ Castelló, 83

Propietarios: Ismael y Fernando Hevia

Nació la pasada primavera como homenaje manifiesto a los bares de toda la vida. Por eso toda su actividad gira en torno a la barra, con horario ininterrumpido del desayuno a la cena y una oferta basada en la tradición, con producto de calidad: raciones y pinchos clásicos de bar conviven con platos más contundentes para paladear a todo mantel.

HERMANOS VINAGRE

C/ Narváez, 58 / Gravina, 17 / Cardenal Cisneros, 26

Propietario: Enrique y Carlos Valentí

Una taberna del siglo XXI con una propuesta gastronómica que reivindica el sabor más castizo. En su oferta no faltan las conservas, los escabeches y, como ellos mismos afirman, las buenas costumbres. Un verdadero templo del aperitivo cuyas conservas elaboran de manera personalizada, con el escabeche por bandera. A sus mejillones en escabeche ahumados, los boquerones en vinagre o las gildas se suman clásicos como el pepito de ternera con pimiento y queso, las bravas o el pollo al ajillo.

KAPPO

C/ Bretón de los Herreros, 54

Propietario: Mario Payán

Mario Payán ha sabido crear un tipo de restaurante japonés que era imposible que no gustase en Madrid, con un pescado de calidad que él elige cada madrugada, unos precios imbatibles teniendo en cuenta la selección de nigiris y un concepto de servicio y sala más desenfadado de lo que suele ser habitual en los restaurantes de este tipo. Sentarse a su barra es prepararse para un verdadero festival.

En Hermanos Vinagre cuidan tanto la cocina como los detalles.

LA BARRA
C/ General Pardiñas, 56
Propietario: Grupo Santerra

Con la cocina apitaneada por el joven Miguel Carretero, este local ofrece un espacio informal en el que disfrutar de los platos clásicos de una barra madrileña, con el característico toque Santerra del citado chef. Producto de temporada, técnicas tradicionales, raíces madrileñas y evolución gastronómica se hermanan en una cocina ininterrumpida con una muy interesante selección de vinos por copas, cervezas y dos cartas para no dejar de disfrutar de la mejor gastronomía.

LA CATAPA
C/ de Menorca, 14
Propietario: Miguel Ángel Jiménez

Un local concebido para el disfrute de esa actividad que tanto nos gusta como es apurar las horas en buena compañía mientras disfrutamos de unos bocados deliciosos con los mejores vinos. Sus mesas altas y su barra generan un ambiente agradable e informal, ideal para un pasarrato entretenido mientras damos cuenta de una carta donde se combina cuchareo con carnes y pescados muy sugerentes. La carta en sala es diferente, pero ambas resultan igual de prometedoras.

LAKASA
Plaza del Descubridor
Diego de Ordaz, 1
Propietario: César Martín

Si le preguntas a un cocinero por César Martín, lo normal es que la respuesta esté llena de admiración y cariño. Porque César consigue que le quieras a él casi tanto como a su cocina, que ya es decir. En esta década del local, ha enamorado con sus buñuelitos de Idiazábal y fiambre de callos, con toda la caza que borda y, por supuesto, con ese solomillo Wellington de punto perfecto que crea adicción (sólo bajo encargo).

RAFA
C/ Narváez, 68
Propietario:
Familia Andrés

Un clásico que no deja de apostar por una cocina de temporada en la que dan todo el protagonismo al producto sin artificios. Sus pescados y mariscos, traídos frescos de todas las costas españolas, son los reyes de la carta, aunque también destacan sus guisos. En la barra, clásicos como su famosa ensaladilla rusa, el tartar de atún o el montado de solomillo.

ROCACHO PLAZA
Plaza del Marqués
de Salamanca, 9
Propietario: Carlos Lucas

Abrió sus puertas el pasado junio en la plaza del Marqués de Salamanca, y mantiene la esencia de la casa madre de Padre Damián, como moderno asador referente de cocina tradicional, con el mejor producto y un servicio de alta escuela. Propone un formato más informal y con un gran protagonismo de la barra y el momento del aperitivo.

SALA DE DESPIECE
C/ Ponzano, 11
Propietario: Javier Bonet

Diez años cumplió en 2023 este negocio que no ha dejado de sorprender y reinventarse desde entonces. La diversión está asegurada alrededor de su barra blanca que genera un ambiente único, donde podemos disfrutar de las originales propuestas que aseguran tanto un rato agradable como un paladar bien satisfecho a partir de las mejores materias primas del mercado.

SUS MESAS ALTAS Y SU BARRA GENERAN UN AMBIENTE AGRADABLE E INFORMAL, IDEAL PARA DISFRUTAR

Rocacho Plaza da gran importancia a su barra y al momento aperitivo.

SMOKED ROOM
Paseo de la Castellana 57
Propietario: Dani García

Cada uno de los platos que conforman su menú degustación dejan sentir bien el rastro de la parrilla (y los ahumadores). Antes de llegar, hay que atravesar un largo pasillo, y allí espera una barra para seis personas y sólo dos mesas; el espectáculo se ve mejor en primera línea. ¿El motivo de tanto minimalismo? La inspiración japonesa de la que ha bebido Dani García, basada en la exclusividad y la cercanía. Y es que el chef sabe mucho y hace bien, como prueban las dos estrellas Michelin conseguidas de golpe en sólo seis meses.

UMIKO
C/ de los Madrazo, 6
Propietario: Juan Alcaide y Pablo Álvaro

Juan y Pablo, propietarios y chefs de Umiko, son unos auténticos apasionados de la tradición japonesa, y así lo han reflejado en este templo de la cocina asiática fusión que ya cuenta con 8 años de trayectoria. Su nuevo local cuenta con 800 metros cuadrados repartidos en diferentes ambientes en los que destaca una espectacular barra con capacidad para doce personas ante su cocina vista, lo que permite disfrutar del trabajo en ella mientras se degustan los notables resultados.

TABERNA LAREDO
C/ del Doctor Castelo, 30
Propietario: Hermanos Laredo

A pesar de su decoración contemporánea, que podría hacernos poner en duda su definición como "taberna", los hermanos Laredo –David en cocina, Miguel Ángel en sala y en la bodega–, han conseguido mantener una clientela fiel gracias al cuidado con el que tratan los mejores productos, que presentan atendiendo a la tradición más reconocible. Su amplia barra no admite reserva.

VARRA FINA
C/Hermosilla, 7
Propietario: Jorge Velasco y Joaquín Serrano

Varra Fina es el concepto más informal de Varra, el proyecto liderado por los chefs Joaquín Serrano y Jorge Velasco, y que cede a su "hermano pequeño" la primera planta del local. Su carta se basa en el respeto absoluto al producto y la temporalidad, así como a la tradición tabernera más castiza sin renunciar por ello a al contemporaneidad.

TERZIO
C/ General Pardiñas, 25
Propietario: Saúl Sanz

En Terzio, la esencia vibrante de Madrid se fusiona con su renovada imagen. Este espacio, como hermano menor del célebre Treze, reconocido por su cocina estacional, destaca por su singularidad y vitalidad. Su ambiente está diseñado para una experiencia relajada en la barra, donde la buena compañía y la excelente comida se combinan para ofrecer un entorno ideal.

VIAVÉLEZ
C/ General Perón, 10
Propietario: Pablo Rodríguez

2023 fue un año emocionante para Paco Ron, que fue reconocido con el premio A Toda Una Vida de la Academia Gastronómica de Madrid, al tiempo que cedía el testigo a Enrique Limón para capitanear la cocina del Viavélez. El compromiso es importante: seguir sirviendo pura esencia del Cantábrico con Asturias siempre presente. Todo un clásico.

VIRREY
C/ Zurbarán, 8
Propietario: Carlos Fernández-Miranda

Un espacio inspirado en el art decó neoyorquino y en la fuerza de las costas del Cantábrico. Los colores del mar y el bosque impregnan este restaurante que en muy poco tiempo se ha convertido en uno de los puestos de mar más importantes de Madrid. En su cocina, el chef asturiano Carlos Fernández-Miranda reinterpreta el recetario asturiano, una tierra que le vio nacer y a la que homenajea con esta carta.

Smoked Room consiguió dos estrellas en solo seis meses.

AÜRT
Paseo del Taulat 262-264
Propietario: Artur Martínez

Aürt es el proyecto de Artur Martínez pero, en realidad, es fruto de la evolución de la trayectoria hostelera de tres generaciones. Ubicado en el hotel Hilton Diagonal Mar, es un espacio abierto, con cocina a la vista. Con un único menú, Martínez habla de sencillez reflexionada y desnudez radical. Un equilibrio entre la alta gastronomía y la cocina andaluza tradicional.

BARRA ALTA
C/ Laforja, 11
Propietario: Daniel Roca

Daniel Roca ha sabido conquistar los corazones del público barcelonés y madrileño con su Barra Alta, presente en las dos ciudades, parecido en ambas pero no idéntico. El producto es el rey del plato y para sacarle todo el brillo, Roca no recurre a grandes artificios. Ojo, eso no quiere decir que lo que hace sea sencillo. Una oda a la cocina tradicional.

CAL PEP
Plaça de les Olles, 8
Propietario: Familia Manubens

Sentarse en la barra de Cal Pep es experimentar, por un tiempo, la sensación del privilegio. Por un lado, por su cocina: tradicional catalana. Por otro, porque mientras uno se recrea en la fabulosa traducción de esa carta a su plato, a veces, sólo a veces, se cae en la cuenta de que una fila de personas que guardan turno te clava la mirada como un cuchillo.

DOS PEBROTS
C/Doctor Dou, 19
Propietario: Albert Raurich

En Dos Pebrots el viaje al pasado está asegurado. Aquí se rescatan recetas, se habla del origen de técnicas y de las costumbres que se forjaron alrededor de platos, alimentos o incluso partes del animal. Y, sin embargo, aunque es una mirada al pasado, este viaje se remonta tan atrás que se tiene la sensación de estar probando cosas absolutamente novedosas.

MONT BAR
C/Diputació, 220
Propietario: Iván Castro

Fran Agudo y su equipo dan juego en su propuesta con el recetario mediterráneo y los sabores internacionales. En el local, Mont Bar tampoco ha dejado de lado su esencia de bar informal pese a los reconocimientos (una estrella Michelin y un sol Repsol). Como los buenos sitios a los que acudir, cuenta ya con platos míticos como su espardeña a la carbonara.

PUR
Passatge de la Concepció, 11
Propietario: Nandu Jubany

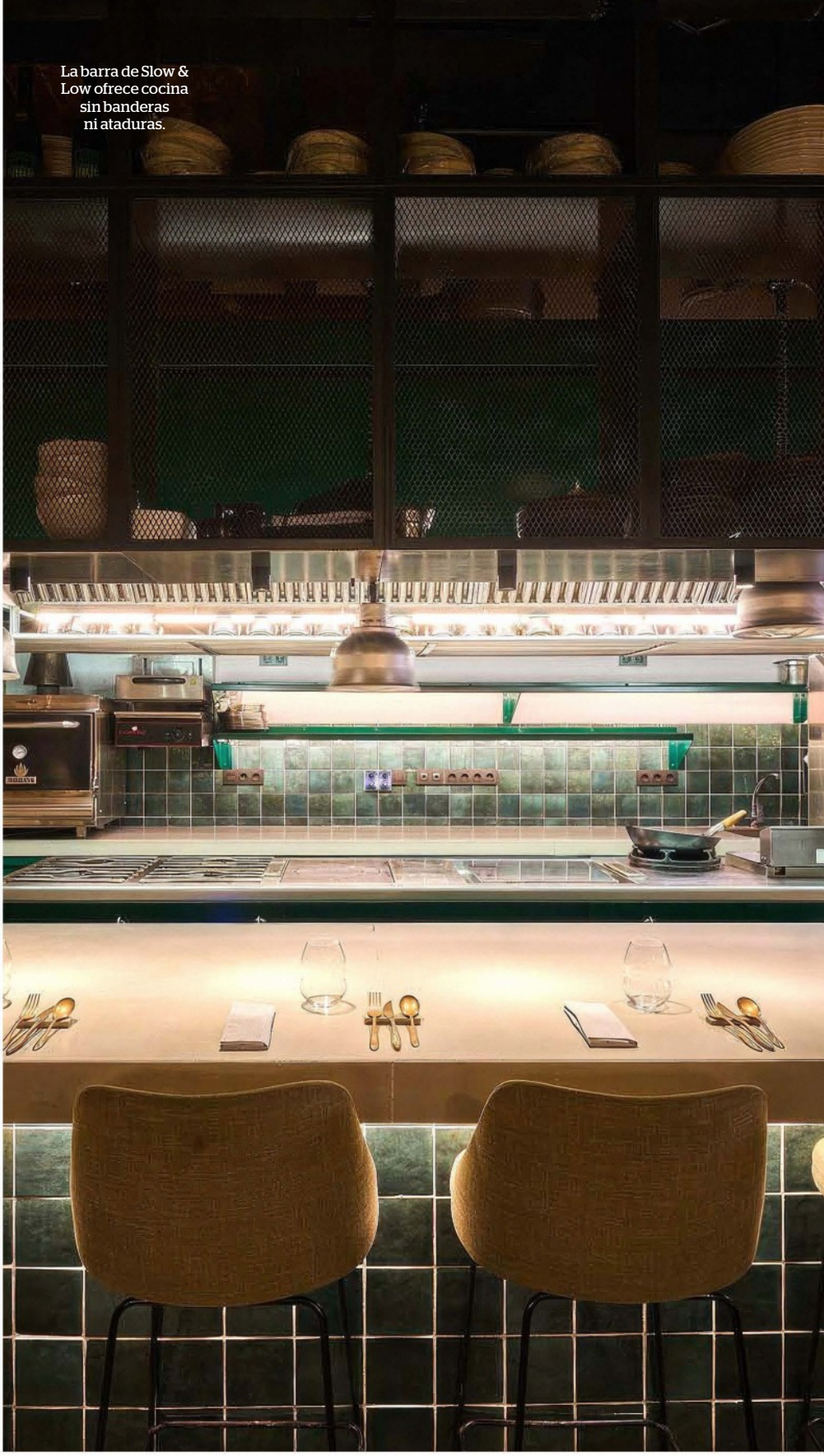
Desde la barra de Pur el comensal puede darse cuenta de que lo de llamarse "puro" no es vacío. En este restaurante, la cocina es el escenario protagonista y todo mira hacia allí. Pur rinde culto al producto tratándolo de la manera más sencilla posible: brasa, plancha o crudo, con recetas que huyen de inventarios infinitos de ingredientes.

SLOW & LOW
C/ Comte Borrell, 119
Propietario: Francesc Beltri, Nicolás de la Vega y Miguel Galán

A Francesc Beltri y Nicolás de la Vega les han dicho en más de una ocasión que su Slow & Low es el Diverxo catalán. Y aunque el elogio impone respeto, es innegable que aquí se cocina sin banderas ni ataduras y, como ocurre con Dabiz Muñoz, sin más límites que los que marca la insaciable imaginación de dos chefs que viven felizmente alejados de toda escuela. El restaurante aúna el espíritu viajero de sus propietarios: el México de Nicolás, la Barcelona de Francesc y las influencias asiáticas de los países y cocinas que han vivido en todos estos años. Su cocina, a la que se asoman dos barraas, se basa en los productos marinos. En su propuesta hay disponibles tres menús de diferente extensión.

TAKTIKA BERRI
C/ València, 169
Propietaria: Carmen Erdocia

Carmen Erdocia y su marido, Julián Fernández Mendiburu, fallecido en 2022, idearon este lugar que es capaz de transportarte en segundos del centro de Barcelona a una suculenta barra de pintxos del País Vasco. El espacio y la cocina, de la que es responsable Carmen desde sus inicios, son tradicionales. En su carta, podemos elegir entre pintxos, raciones y tapas.



La barra de Slow & Low ofrece cocina sin banderas ni ataduras.

TUNATECA BALFEGÓ

Avenida Diagonal 439

Propietario: Balfegó

Mar hasta en el techo. En esta barra, buque insignia de Balfegó, el producto, cómo no, es el atún rojo. Y en consecuencia, todo el restaurante gira en torno a él. La decoración se inspira de forma elegante en un banco de atunes y el fondo marino. En la carta, las formas en las que ofrecen el atún van desde sushi, hasta propuestas más occidentales que se manifiestan en aliños, el producto o en las propias recetas.

ULTRAMARINOS MARÍN

C/ de Balmes, 187

Propietario: Borja García

Con la filosofía de un asador vasco para su zona de comedor y el espíritu más informal de una barra donde disfrutar de platillos más rápidos, Borja García ha materializado estos dos conceptos en su Ultramarinos Marín. Una barra donde la cantidad de oferta no abruma, pero la calidad de su producto y cocina te hace querer volver una y otra vez. Son famosos sus embutidos.

VERMUT TORERO Y ARTE CALLEJERO

Te proponemos "tapear" Madrid como nunca antes lo habías hecho. Un recorrido por siete obras de "street art" con parada en tascas y bares del centro histórico para disfrutarlas acompañadas de sus bocados más emblemáticos.

Texto y fotos Raúl Alonso

Homenaje del ruso Marat Morik a la poetisa Anna Ajmátova en el 18 de la calle Santa Isabel.

En los últimos años algunos de los mejores artistas de *street art* del mundo han viajado a Madrid con sus espráis. Te proponemos un vermut torero para disfrutar de sus creaciones en fachadas y medianías, acodado en algunas de las barras más disputadas de Antón Martín, Sol y Embajadores. Un recorrido para no mirar el reloj y levantar la mirada.

Quedamos en La Consentida de Doré para iniciar nuestro recorrido hincándole el diente a alguna de las 45 variedades de gildas que José despacha en uno de los puestos a la calle del mercado de Antón Martín. Escondido en el número 3 del pasaje de Doré, aquí se sirven vermuts de El Bandarra con la gilda de arenque marinado o la popular 'matrimonio'.

Después de esta castiza experiencia de *street food*, no tenemos más que dar unos pasos para cumplir con la misión que nos ha traído aquí. Desde la fachada principal del Mercado de Antón Martín, *Isabelita* nos interpela con enigmática mirada. La enmascarada es una de las obras típicas del artista irlandés Fin DAC (seudónimo de Finbarr Notte), mujeres inspiradas en el cómic que el más alternativo de los gastromercados madrileños ha adoptado como identidad tras ser repintada en 2015.

Justo enfrente se encuentra otra interesante obra en la calle Santa Isabel. Sobre un muro de medianía del número 18, el ruso Marat Morik ofrece una escenografía onírica en homenaje a la poetisa y compatriota, Anna Ajmátova. Como otros de los murales del recorrido, éste fue posible gracias a la iniciativa de los promotores de Urvanity Art, la feria madrileña de nuevo arte contemporáneo.

La factura en *collage* de *The Rhyme of Things* ofrece diferentes miradas de la artista, que son más cómodas de observar desde una de las mesas del Más Corazón. Desde hace 11 años, este oscuro local congrega a una variada fauna al más puro estilo ochentero para disfrutar de sus cañas, mientras se comparte el cachopo de cecina o de jamón de los sábados o sus cocidos.

Gambas con misterio

No hay vermut torero que se precie sin ración de gambas, y en marisquería Perlora sirven unas de las mejores de Ayamonte a la plancha en la ciudad. Tan solo hay que andar unos pocos metros para acercarse hasta el número 40 de la calle de la Magdalena.

En la breve y acogedora barra que precede al comedor, Mino (de Belarmino) acaba de acomodar en el expositor su famosa tortilla paisana con bacalao, una elaboradísima receta (sin patata) de vista tan suculenta como jugosa en boca. Las yodadas ostras y su carta de vinos especiales servidos en copas, son otras de las tentaciones a las que invita el atento Mino.

Satisfechos, no asomamos a disfrutar de *Byte the Candy*, de Jorge Rodríguez-Gerada. El artista cubanoamericano que participó del renacimiento cultural de Nueva York en los años 90, ilumina esta popular calle con la falsa serenidad de su retrato: la tranquilidad que ofrece en la lejanía se convierte en turbación cuando descubrimos que sus dos pupilas son en realidad botones de encendido (*on*).

Tomando la perpendicular de los Cañizares, se puede callejear hasta llegar a nuestra siguiente para- →

Desde la fachada del Mercado de Antón Martín nos observa "Isabelita" obra del irlandés Fin DAC.

da, un santuario gastronómico con más de 180 años de historia. Rescatado recientemente de su incierto futuro, por el también centenario Grupo Pescaderías Coruñesas de la familia García Azpiroz, Lhardy defiende sus esencias con una gestión más afín a los tiempos.

En los bajos del aristocrático restaurante ubicado en el primer piso del 8 de la carrera de San Jerónimo, se levantó hacia 1880 su fantástica fachada de madera de caoba de Cuba. Un primoroso acceso a la recoleta tienda donde ahora es posible seguir disfrutando de su famoso consomé acompañado de hojaldre de salchicha trufada o la barqueta de riñones.

Tras el piscolabis nos acercamos al pasaje de la Caja de Ahorros (Puerta del Sol esquina con calle Alcalá). Allí, escondida del bullicio, la primera obra en la capital del alemán Case Maclaim (Andreas Van Chrzarowski). Considerado uno de los maestros del mural fotorrealista en el mundo, muestra su maestría con una potente imagen de empoderamiento de la discapacidad en la que un niño (o niña) aparece sentado en una silla de ruedas luciendo su cola de sirena.

Atravesando la Plaza Mayor se llega hasta la Plaza de Puerta Cerrada para la penúltima parada de este recorrido. Sobre uno de los dos muros

LA ONÍRICA 'THE RHYME OF THINGS' ES PARADA OBLIGADA EN EL ARTE MURAL DE MADRID

de la que fue obra cumbre del arte callejero madrileño, *El Gallo Carnicero*, de Alberto Corazón (elegido por *Newsweek* de portada para un número sobre la nueva ola madrileña), la mejicana Poni (Hilda Palafox) pintó en 2019 *El Pilar*: un homenaje a la sororidad entre mujeres de cualquier raza y condición.

Su vista se disfruta con comodidad desde el tres de la calle de los Latoneros: estamos en Casa Revuelta, una tasca madrileña de las de toda la vida ahora remozada sin perder su pátina. Aquí se venden centenares de raciones de torreznos y de tajadas de bacalao rebozado al día. "Crujiente por fuera y jugoso por dentro", pregonan sus camareros mientras los clientes hacen cola.

En 1925 Alfonso XIII y Victoria Eugenia de Battenberg acudían al estreno de *Don Quintín el amargao* en el recién construido Teatro Pavón. Su apertura había despertado gran expectación por tratarse de uno de los más bellos ejemplos del arte decó en la capital, esplendor que perdió en los años 50 cuando se convirtió en un cine. Por fortuna, con la llegada del siglo, un nuevo proyecto teatral recuperó la esencia del edificio, incluido el del café en sus bajos.

Aquí hacemos la última parada gastro de este recorrido por el arte mural para tomar una michelada, el cóctel mejicano con cerveza, jugo de limón, sal y, por supuesto, picante. Un buen acompañamiento para el bocadillo de pastrami mientras se observa la variopinta fauna que frecuenta este local de infinito techo.

De postre bajamos por la calle Embajadores hasta el número 19. Frente a frente tenemos dos espectaculares murales, *Runaway*, del británico DFace, muestra a una apasionada pareja que chorrea pintura en su abrazo, en un claro estilo del cómic clásico americano. Frente a él nos encontramos con una creación del argentino Ever (Nicolás Romero) titulada *Still Life Lavapiés*. El mural parece homenajear al cercano Rastro en una simbiosis de objetos y gatos enmarcados en dos gigantes danzantes de Matisse.

"El Pilar", de Poni (Hilda Palafox), un homenaje a la sororidad, en la Plaza de Puerta Cerrada.

El chef Kwame Onwuachi con su equipo.

TATIANA: NUEVA YORK DESENFADADA

Bienvenidos a **Tatiana**, el concepto afroamericano de **Kwame Onwuachi**, joven chef 'celebrity' que ha dinamitado la escena culinaria de Manhattan desde el **Lincoln Center** con un formato 'casual' aclamado por **Forbes**, **50 Best** y **The New York Times**.

Texto Marta Fernández Guadaño

Despacha cocina afroamericana dentro del David Geffen Hall, que homenajea al famoso productor (de John Lennon o Bob Dylan a Aerosmith o Guns N'Roses) y fundador del sello discográfico Geffen Records, que se ganó en 2015 el honor de una sala con su nombre tras donar 100 millones de dólares al Lincoln Center. Cuando, en 2022, los responsables de este complejo dedicado a las artes escénicas —situado en el Upper West Side— se plantearon renovar la oferta de ese edificio, surgió enseguida el nombre de Kwame Onwuachi.

El cocinero, *celebrity* de nuevo cuño que se pasea por Instagram (272.000 seguidores) a golpe de acuerdos de patrocinio con Nike o Lexus, se antojaba una potencial receta perfecta para convertir el Lincoln en destino culinario, más allá de artístico: un chico nacido en el Bronx, con raíces en Nigeria, Caribe y Nueva Orleans, formado en la alta cocina entre el Culinary Institute of America (Nueva York) y restaurantes de lujo como Eleven Madison Park o Per Se, con bagaje televisivo —en cinco años, pasó de debutar como concursante en *Top Chef* a ser juez del programa— y auténtico objeto de deseo de marcas de moda y estilo de vida. ¿Quién da más? Pus hay más: sin haber cumplido los 30, ya había abierto cinco restaurantes, entre los que se contaba Kith/Kin, una mesa en Washington, D.C. que se había ganado bastantes elogios.

Onwuachim asumió el reto de refrescar la oferta gastronómica del Lincoln Center y, en noviembre de 2022, abrió Tatiana, bautizado con el nombre de su hermana mayor, bajo una propuesta de "inspiración afrocaribeña con influencias de Nueva York", a partir de la cocina casera de su madre. Es un sofisticado espacio en realidad *casual*, con mesas sin mantel con escasa distancia entre sí, sin menú degustación y con platos a la carta para compartir; música alta, coctelería y servicio dinámico para garantizar alta rotación de comensales en un único servicio de cena (de 17.00 a 22.00). ¿Es Tatiana un indicador culinario de lo que viene? "Un negocio muy rentable", completa una fuente sectorial en la ciudad.

CHIVATAZOS DE 'NYT' Y 50 BEST'

Eso que podría aparentar un formato de restaurante adiscotecado "de moda" es la mesa del momento en Manhattan. Lo corroboran llenazos diarios y largas listas de espera, que no solo se explican por el tirón mediático de Onwuachi. En marzo de 2023, Pete Wells estrenó Tatiana con tres estrellas sobre cuatro en su crítica en *The New York Times* (*NYT*) y, en abril, al emitir su veredicto con *The 100 Best Restaurants in New York City* —con lo más interesante del año en la ciudad—, lo coronó como número uno, justo por delante de Atomix —mesas de los coreanos Junghyun y Ellia Park, octavo en *The World's 50 Best Restaurants*— y Le Bernardin —triestrellado clásico del francés Eric Ripert.

En junio, llegó el dictamen de *50 Best*, cuya apuesta anual a través del premio *One to watch* fue el espacio de Onwuachi. Así, apunta al "negocio a vigilar" por considerarlo revelación del momento o el de mayor proyección. Eso podría significaría que, →

cuando en junio se presente en Las Vegas la edición 2024 del ránking que hoy encabeza el limeño Central, debería incluir Tatiana en su Top 50 o, al menos, en el 100. Así cumpliría una tendencia: en 2017, el *One to watch* fue para Disfrutar, que debutó al año siguiente en el 18, mientras hoy es el segundo del mundo; en 2019, recayó en el italiano Lido 84, hoy séptimo del ránking; y, en 2021, en Ikoyi, número 35 este año.

Hay más 'chivatazos' que obligan a mirar hacia Tatiana. En septiembre, *NYT* presentó la tercera edición de la selección de los 50 restaurantes que "más entusiasman" a su docena de reporteros, editores y críticos tras visitar cientos de mesas de Estados Unidos. La mitad de las pistas de *The Restaurant List 2023* son aperturas realizadas del último año y, claro, no falta comedor de Onwuachi. "A pesar de las turbulencias de los últimos años, este es un momento de expansión para los restaurantes independientes", argumentan desde el rotativo.

Con 34 años, Kwame Onwuachi colecciona, a su vez, reconocimientos: fue incluido en *30 Under 30* de *Forbes* y *Zagat* y en la lista *100 Next*'de *Time*; en 2019, premio *Best New Chef* de *Food & Wine* o *Rising Star Chef of the Year* por la James Beard Foundation. Es autor del libro *My America*, y sus memorias *Notes from a Young Black Chef* se van a llevar al cine.

LA "EXPERIENCIA TATIANA"

Sea o no tirón efímero, ¿qué cocina este chef *supercool* en el Lincoln Center? Es agosto de 2023 y Tatiana está hasta los topes. Un tranquilo lobby tras el soportal de la esquina suroeste del David Geffen Hall es la bienvenida antes del bullicio que aguarda dentro. ¿Estamos entrando en un restaurante o en un club donde suena rap? Una mesa minúscula para dos es el destino

¿UNA ESTRATEGIA DE MARKETING? TATIANA ES ALGO DIFERENTE Y ES UN FORMATO CON CARÁCTER

antes de elegir cóctel como aperitivo o acompañamiento de la cena.

Lo que Onwuachi —que se inició en la cocina gracias a su madre— presenta como "una carta de amor a Nueva York" es una sucesión de platos que, en muchos casos, añaden a la proteína deliciosas masas —pan, bollo, pita...— para acompañar. La carta es un listado de 15 platos de sabores exóticos y especiados. "He intentado reflejar diferentes vivencias en mi cocina", dice. Hay dos bloques: *Small Share*, con Humus de judías pintas, cordero berebere especiado, o *Rangoon* (un tipo de *dumpling*) de rabo de toro y cangrejo; y *Large Share*, con un Curry de cangrejo o el realmente delicioso Pastrami de costilla de wagyu presentado con pan de coco y lombarda, máxima metáfora de ese homenaje del chef a la ecléctica gastronomía de la Gran Manzana.

De buen tamaño, tres platos salados son más que suficientes para dos comensales, añadiendo un postre como la Tarta de queso de chocolate blanco de Harlem Chocolate Factory; con un par de cócteles, desemboca en *ticket* medio con propina de unos 300 euros al cambio.

Los amabilísimos —y enrollados— camareros toman tan rápido la comanda como casi llegan los platos a la mesa. Tatiana está lleno en varios turnos sucesivos. Como sobremesa, se ofrece la terraza asomada a la plaza exterior del Lincoln Center, pensada solo para su carta de coctelería. Desfila una amalgama de clientela *cool* neoyorquina, incluidos acomodados afroamericanos. Ocasionalmente, remata algunas noches transformándose en un club, a veces, con Kwame Onwuachi como DJ.

Si estamos o no ante una formidable estrategia de *marketing*, solo lo dirá el tiempo, pero Tatiana es algo diferente y es un formato con carácter. El portal *Eater* lanza la pregunta: "¿Podrá Tatiana mantener en marcha el tren del bombo publicitario?", no sin reconocerlo como una de las mejores cenas en la ciudad en 2023.

Seguro hay algo de lo que ocurre en Tatiana que lleva a preguntarse si, aparte de confirmar la tendencia de "alta cocina casualizada", quizás, adelanta lo que viene en una franja de la escena culinaria neoyorquina y mundial, bajo un estilo de lujo diferente al de Le Bernardin o Eleven Madison Park. "Nunca he visto un restaurante que aborde lo que está sucediendo en la cultura [de EEUU] como lo hace Tatiana", escribió una fascinado Pete Wells en *NYT*.

Tras hacer saltar por los aires el *statu quo* culinario de Nueva York, Onwuachi amenaza: "¡Vamos a seguir la fiesta!", dijo vía Instagram al celebrar el primer aniversario de su exitosa casa. Su mesa es casi imposible: las reservas se abren a no más de un mes vista, con todas las plazas llenas al instante y un sistema gestionado por Resy (¡patrocinador del *One To Watch Award*!).

A TODO SABOR

El estudio creativo **Velasco & Hu** fusiona las culturas de sus artífices (la española y la taiwanesa) para sacar la cara más inspiradora de aquello que registran en foto y vídeo.

Texto Inma Garrido **Fotografías** Velasco & Hu

Ibiza y un amigo en común son el inicio compartido de muchas historias que prometen. E Ibiza y un amigo en común es cómo empieza la historia del estudio creativo Velasco & Hu y del camino juntos de sus artífices: Carlos Velasco y Kate Hu. "Nos conocimos en Ibiza por un amigo común y Kate dejó Taiwán para venirse a España". Resume Carlos. "Nos conocimos, nos casamos y fusionamos nuestros dos mundos para trabajar juntos" amplía Kate. Pero en medio de todo, hay mucho más.

Carlos es diseñador gráfico y músico, "algo que no tiene que ver con lo que he acabado haciendo en Velasco & Hu", cuenta, "pero acabé en la fotografía porque es algo que he venido haciendo desde pequeño como hobbie". No tiene que ver, pero sí, porque en su estudio hacen vídeos y fotos y el audiovisual combina los dos mundos: la estética visual y la música. Por su parte, Kate venía del marketing. "Había trabajado en la moda y el sector del vino antes de llegar a España. Cuando vine, hace 10 años, nos llamaban de agencias taiwanesas y, como Carlos no habla chino, yo traducía. Al final, vimos que trabajábamos muy bien juntos y nos complementábamos perfectamente. Así que fuimos consolidando esto y desde hace cinco o seis años trabajamos en lo que al principio era Carlos Velasco & Hu y ahora Velasco & Hu".

Carlos y Kate trabajan la dirección de arte, elaboran la creatividad desde cero y construyen la estética de la campaña de las marcas que les contactan. Su estilo es pop y costumbrista y les gusta recurrir al humor, pero siempre están en constante búsqueda para salirse de su propia forma de articular ese lenguaje. Y en la búsqueda de esos nuevos idiomas, está lo que Carlos vive como un sufrimiento y Kate como una diversión. "Cuando pasas de un registro que tienes más afianzado y te vas a otro, te das cuenta de que haces unas castañas... ahí es cuando sufres hasta que, a base de tirar muchas fotos, ves que empiezas a conseguir algo que te puede gustar", señala Velasco. "Sí, pero es algo por lo que tienes que pasar para evolucionar, si no, es muy aburrido".

Aunque, en su caso, el aburrimiento es uno de los motores de su creatividad. De ahí vienen las fotos que vemos en estas páginas. "Estas fotos son los trabajos más personales, vienen del aburrimiento. De un fin de semana en casa que nos apetece hacer fotos y acabamos creando bodegones con lo que tenemos a mano, unas latas de sardinas, fideos, pan...". No se definen como fotógrafos gastronómicos, pero lo cierto es que la comida está presente en gran parte de su trabajo. "Recurrimos a la gastronomía para crear porque me gusta mucho comer", cuenta Kate, quien acaba de publicar en Taiwán una guía de Madrid y tiene una cuenta de Instagram donde habla de comida española para el público taiwanés (*@gapi_eats_spain*).

"Me gusta cocinar, los bares clásicos de Madrid e ir a mercados... En Taiwán hay otro mundo de comida y me gusta fusionar", asegura. Y eso es lo que se intenta desde Velasco & Hu: fusionar y buscar siempre la otra cara de aquello que fotografían. Y si es comida, mejor.

EL EMBAJADOR ASIÁTICO

La gastronomía tailandesa está considerada todo un referente mundial. Uno de los chefs de mayor talento que ha contribuido a mejorar su expansión y ponerla en el mapa es **Thitid Tassanakajohn**, el chef "Ton", con dos restaurantes entre los tres primeros de 50 Best Asia.

Texto Emilio Molines y Anabel Frutos

El chef *Ton* estuvo con *Tapas* el 8 de noviembre en el hotel Nadas Kazdaglari, en Yesilyurt (Turquía).

La pasión de Thitid Tassanakajohn (Bangkok, Tailandia, 1985). Su pasión por los fogones empezó viendo a su abuela cocinar deliciosas comidas caseras para toda la familia. Esos olores, esos aromas, le marcaron durante su infancia, aunque sus padres querían que fuera a la universidad, donde se graduó en económicas en la Chulalongkorn Universiti (Bangkok). Pero ese no era su mundo, así que cogió las maletas y se plantó en Estados Unidos, graduándose en el prestigioso Culinary Institute of América. Al acabar, inició un recorrido por las mejores cocinas neoyorkinas, como Eleven Madison Park, The Modern o Jean Georges. Al finalizar su etapa americana, regresó a su ciudad natal y fundó Le Du, su restaurante insignia, que atesora una estrella Michelin y ha sido considerado por la lista de los 50 Best Restaurants Asia 2023 como el número uno. Nusara, otro restaurante que tiene en Bangkok, ocupa el tercer lugar. "Este premio significa mucho para mí y para mi equipo, pero también para los agricultores y pescadores, ya que desde el primer día solo utilizamos ingredientes locales", asegura *Ton*. Actualmente tiene 10 restaurantes repartidos por Bangkok y Phuket (Tailandia), Taipei, Taiwán, Manila, Filipinas y Hong Kong.

En un viaje a Turquía, organizado por Go Türkiye, nos encontramos con *Ton* en Yesilyurt, una población turística situada en la costa del Mar Egeo. Él y un miembro de su equipo han venido a cocinar al hotel Nadas Kazdaglari, y unas horas antes de entrar en la cocina a preparar el menú que luego degustaremos, atiende a *Tapas* en el jardín.

¿A qué edad comenzó a interesarse por la cocina y cuándo decidió que quería convertirse en chef?
Empecé a interesarme por la cocina cuando estaba en la escuela secundaria. Veía a mi abuela cocinar cada día para toda la familia. Al principio me parecía muy aburrido, pero, por alguna razón, comenzó a cambiar mi pensamiento, transformándolo en curiosidad y ganas de aprender. Así que cuando pude, hice las maletas y me fui a Nueva York. Allí me matriculé en The Culinay Institute of American, donde me gradué y empecé a trabajar en restaurantes.

Trabajó en algunos de los mejores restaurantes de Nueva York, como Eleven Madison, The Modern o Jean George. ¿Qué aprendió en esas grandes cocinas?
Las virtudes que aprendí me enseñaron a ser más profesional y apasionado, lo cual todavía lo tomo como valor fundamental todos los días y trato de trasmitirlo a mis equipos en mis restaurantes. Aunque actualmente cocino comida thai, que no tiene nada que ver con la cocina de mi etapa en Nueva York, esos valores que aprendí allí siguen siendo muy importantes para mí y sigo intentando aplicarlos.

Después de su etapa en América regresó a Tailandia y fundó Le Du. ¿Cómo surgió?
Después de regresar a Bangkok decidí abrir inmediatamente Le Du. En ese momento era una apuesta arriesgada. Sólo tenía una oportunidad de demostrar mi valía ante mi familia. Si hubiera fallado en este restaurante habría abandonado mi ilusión por la cocina. No más restaurantes. Y le puedo asegurar que no fue fácil. Abrí el restaurante sin ningún apoyo, ninguna ayuda. El primer mes fue muy complicado, a pesar de que todo el equipo se esforzaba en hacer las cosas bien. Pero, por suerte, la cosa cambió gracias a que unos críticos probaron nuestros platos y nos dieron unas puntuaciones muy altas, así que las cosas empezaron a cambiar y el público empezó a llenar el establecimiento. Esto fue una inyección de moral para todo el equipo y nos ayudó a mejorar aún más en nuestro trabajo.

Le Du y Nusara han sido elegidos primero y tercero de la lista de los 50 Best Restaurants Asia 2023. ¿Este reconocimiento le ha supuesto una mayor presión para mantenerse en la élite de la cocina asiática?
No siento ninguna presión, pero quiero ser cada día mejor para merecer este reconocimiento. Como equipo, intentamos ser una mejor versión de nosotros mismos cada año, sin importar el número ni el ranking. Aunque siempre es muy reconfortante que reconozcan tu trabajo. Por ello, estoy muy feliz y orgulloso de ser el primer chef tailandés que lleva la comida thai al número uno en Asia.

¿Cómo definiría su cocina?
Mi cocina es tailandesa y sólo cocinaré este tipo de cocina, aunque hay muchas interpretaciones al respecto. Desde el primer día sólo utilizamos ingredientes exclusiva-

mente locales. Quiero que la gente experimente la cocina thai desde mi punto de vista, y espero que disfruten y comprendan más la comida de mi país gracias a mí.

¿Hay un menú degustación en Le Du?

En Le Du ofrecemos menú del día de 4 y 6 platos. Quiero que la comida sea amigable, rápida y agradable. No creo que estar cenando durante tres o cuatro horas o más sea una tendencia, porque la gente tiene muchas más cosas que hacer que sentarse en una mesa para una comida larga. Particularmente, odio sentarme en una comida muy larga, así que, ¿por qué pondría a mis comensales en la misma posición?

¿Cuál es el plato que nunca puede faltar en sus restaurantes?

En Le Du, el único plato que nunca cambiamos es nuestra exclusiva gamba de río. También utilizamos langostinos del lago natural Songkhla, al sur del país. Además, cocinamos dos tipos diferentes de arroz de las montañas de la ciudad de Pai, en el norte de Tailandia. Es un arroz especial que se cultiva en la colina, de una textura increíble, perfecto para nuestras creaciones. Hacemos una salsa con la grasa y la cabeza de las gambas fusionadas con hierbas y especias de tom yum. Luego uso pasta de camarones asados al carbón y cocino con dos arroces en caldo de calamar seco. Este plato está inspirado en una comida callejera sencilla llamada kao krug kapi, que es mi favorita, que he intentado mejorar con la elaboración de otra versión.

¿Y qué plato es el que más le gusta cocinar?

Me encanta cocinar Pad KaPao, que consiste en carne picada salteada con ajo, chile y albahaca sagrada tailandesa. Es una comida reconfortante para muchos tailandeses, para mí incluido. ¡Me encanta!

¿Qué producto es el más importante en su cocina?

El producto más importante en la cocina tailandesa y, por supuesto, en mi cocina, es la salsa de pescado. Es insustituible e imprescindible. Otros ingredientes son la pasta de camarones, el umami, que se usa en muchos platos tailandeses, y el azúcar de palma, que da una dulzura única y elegante a la cocina.

¿Cómo está la gastronomía en Tailandia?

La gastronomía tailandesa ha evolucionado mucho en los últimos cinco años. Cuando abrí Le Du hace una década, a nadie le importaba la cocina tailandesa. Al público local le parecía que lo más elegante era ir a los hoteles a degustar en sus restaurantes comida francesa o italiana, lo cual era aburrido, pero ahora tienen una mentalidad más abierta y aventurera, y están apoyando a los nuevos restaurantes y chefs tailandeses. Como resultado, muchos restaurantes y chefs han aparecido en la escena gastronómica nacional y en Asia.

¿Qué influencias gastronómicas ha ido recogiendo de otros países?

Siempre disfruto mucho comiendo y aprendiendo de distintas culturas y cocinas. Tengo mucha curiosidad por saber cómo come la gente de otros países, qué les gusta comer, porque siempre será diferente, y esa es su belleza. Aprendo de esas diferencias y las aplico a mi proceso de creación de los nuevos menús.

CUANDO ABRÍ LE DU HACE UNA DÉCADA A NADIE LE IMPORTABA LA COCINA TAILANDESA

¿Qué cualidades debe tener un buen chef?

Personalmente, creo que los buenos chefs deben tener curiosidad y una infinita voluntad para aprender. No creo en el mejor chef del mundo. Todos los cocineros de este planeta somos estudiantes tratando de aprender a cocinar los productos que nos regala la madre tierra. Y esto es algo que cambia cada año, así que debemos aprender a adaptarnos y cocinar lo mejor posible a partir de esos cambios.

Tiene una estrella Michelin por Le Du. ¿Cree que es el momento de que le concedan la segunda?

Ja, ja... Creo que es momento, pero supongo que eso depende de la Guía Michelin. Como he mencionado antes, hago mi trabajo lo mejor que puedo para ser una mejor versión de mí mismo cada año en todos los restaurantes. Así que seguiremos trabajando duro por ello.

Hace unos meses le han nombrado miembro del Consejo Internacional de Basque Culinary Center. ¿Qué ha supuesto para usted entrar en este exclusivo grupo de chefs?

Para mí ha representado un gran honor. Ser uno de los dos únicos representantes de Asia en este colectivo me llena de orgullo y satisfacción. Creo que es muy importante para la gastronomía tailandesa y para Asia estar en este consejo porque, para mí, los chefs no solo cocinamos, sino que podemos ser mucho más. ¡Juntos podemos cambiar el mundo!

¿Cuáles son sus restaurantes españoles preferidos?

Creo que el asador Etxebarri, Disfrutar y Mugaritz. También me encantan la paella y las tapas. Soy feliz caminando por la calle con una tapa y una copa de Jerez.

LO MEJOR EN ESPAÑOL

HIGHXTAR.
@highxtar

Brands.
Influence.
& Data.
SpainMedia.

Vístete, hemos quedado

dresscode

Pulsera y anillos Thomas Sabo, bolso V º73 Venezia y pañuelo Yerse con los platos de ONNO.

Quedamos en el restaurante **ONNO** con la modelo y emprendedora **Alba Casete** y sus amigos: el arquitecto y artista digital, **Víctor Nouman**; con **Inma Mariscal**, fotógrafa de moda y **Manón Yanes**, creadora audiovisual.

JAVIER CORTÉS

Fotógrafo **Javier Cortés** Estilismo **Martina Tacchini**

MESA PARA CUATRO

Quedamos con la modelo y emprendedora **Alba Casete** y con sus amigos: la fotógrafa **Inma Mariscal**, la directora y fotógrafa **Manón Yanes** y el arquitecto **Víctor Nouman** en el restaurante **ONNO** de Madrid.

En la página siguiente, **Alba Casete** con total look de **Christian Dior.**
Estas fotos se tomaron el día 12 de enero en el restaurante **ONNO** (Sagasta, 23. Madrid).

De izquiera a derecha: **Alba Casete** lleva blusa de **La Veste**, pantalón de **Twinset Milano**, zapatos de **Emporio Armani**, collar de **Cashfana**, anillos de **Suárez**. **Manón Yanes** lleva cárdigan de **Dockers**, pantalón de **Antik Batik**, zapatos de **Mascaró**, collar de **Isabel Guarch** y pulsera de **Zag Bijoux**. **Inma Mariscal** viste camisa de **Pinko**, top de **Sandro**, pantalón de **Christian Dior**, pendientes de **Isabel Guarch** y anillo de **Zag Bijoux**. **Víctor Nouman** lleva polo y camisa de **Sandro**, mocasín de **DrMartens** y anillo de **Isabel Guarch**.

El restaurante **ONNO** tiene sólo unos meses de vida y ya destaca por su cocina y la propuesta líquida que ofrece en su carta de cócteles. Su cocina estilo nikkei corre a cargo del chef colombiano **Camilo Mazuera**, que ha pasado por restaurantes como **Noma** en Copenhague. **ONNO** es un encuentro entre la herencia culinaria de Japón y la maravillosa gastronomía peruana, un mix perfecto para soprender al comensal. Mazuera nos lleva de viaje a través de los sabores más elegantes y auténticos, como con el ceviche ONNO que vemos en esta foto o los nigiris y tapas que hay en estas páginas.
En la foto: pulsera y anillos de **Thomas Sabo**, bolso **V n73 Venezia** y pañuelo de **Yerse**. En la página siguiente, **Víctor**, **Manón** e **Inma**. Los tres son amigos de Alba, de hecho con Víctor y Manón compartió piso hace tiempo y Manón era una habitual de aquellas reuniones en casa. Los tres comparten con Alba el gusto por lo creativo e inspirador.

Víctor con camisa y pantalon **Sandro**, zapatos **Ferragamo** y anillo de **Isabel Guarch**. **Manón** lleva gabardina **Parosh**, camisa de **Carlota Barrera**, zapatos de **Mango** y collar y pendientes de **Zag Bijoux**. **Inma** viste top **Pinko**, pantalón de **Christian Dior**, pendientes de **Isabel Guarch** y anillo **Zag Bijoux**.

Manón Yanes es tinerfeña afincada en Madrid. Se dedica a la fotografía y el vídeo en el sector de la moda y la música, donde ha dirigido varios videoclips, aunque si se tiene que quedar con algo, se queda con el cine, la fotografía analógica y los documentales. Precisamente por su vocación por documentarlo todo, llevó a cabo un proyecto personal durante la erupción del volcán de La Palma y su próximo proyecto es una biografía de su abuela, la pintora **Manón Ramos Haessig**. **Alba** lleva blusa de **La Veste**, pantalón de **Twinset Milano**, zapatos de **Emporio Armani**, collar de **Cashfana** y anillos de **Suárez. Manón** viste cárdigan de **Dockers**, pantalón de **Antik Batik**, zapatos de **Mascaró**, collar de **Isabel Guarch** y pulsera de **Zag Bijoux**.

Víctor Nouman es artista digital y arquitecto. Se encuentra entre España y Dubái, donde desarrolla proyectos con **Luxe Interiors**, el estudio de diseño y arquitectura que fundó junto a su socio en Dubái. Su faceta más digital la desarrolla a través de Dune Studios, su agencia creativa. **Alba:** pantalón y blusa de **Eres**, zapatos de **Jimmy Choo**, pendientes y pulserade **Thomas Sabo**. **Javier**: Total look de **Sandro** y mocasín DrMartens.

Inma Mariscal es arquitecta reconvertida a fotógrafa de moda y lifestyle. Captura los momentos de sus viajes en fotos analógicas, donde también tienen espacio los momentos gastronómicos y las sobremesas. Estas imágenes están a la venta en **inmamariscal.com**. Su amor por la gastronomía la refleja en la agencia gastro **melonyubari**, con quien colabora. Sus trabajos de moda y lifestyle los desarrolla con la marca **mint&rose** y con **Cielo y Tierra**, una tienda de decoración donde rescatan la artesanía andaluza y que acaba de aterrizar en la tienda del museo Del Prado de la mano de Moises Nieto. También forma parte del comité creativo de un festival artístico de El Carpio, su pueblo, para el verano 2024 que reunirá diferentes disciplinas como moda, gastronomía o música.

Alba Casete es nacida en Bilbao y afincada en Madrid. Es modelo y creadora de contenido de moda y PR en la agencia de Julia Urgel.

A diferencia de lo que ocurre con muchas de sus compañeras de profesión, Alba comenzó en el modelaje de una manera no premeditada. Mientras estudiaba Publicidad y Relaciones Públicas hizo algunos trabajos de modelo para Hollister, entró en contacto con una agencia y compaginó estos trabajos con sus estudios. Al acabar la universidad no se veía trabajando en lo que se había formado y decidió centrarse en el mundo de la moda. Con el tiempo, ha aprendido a distanciarse de lo que no le gustaba de su profesión de modelo, entre lo que destaca la soledad que se vive en los pisos compartidos con otras modelos a las que nunca llegas a conocer; la ansiedad por la responsabilidad de que no puedes fallar porque de tu trabajo depende un equipo grande de personas o la presión de sentir que tiene que ser siempre joven o para seguir recibiendo trabajos. Reconoce que esto está cambiando. "Las redes sociales han cambiado muchas cosas malas, hay mucho intrusismo, pero también han contribuido a que en este sector estén más abiertos a otras tallas, otras edades, otros cánones estéticos. Esto es algo alentador".

Junto a su trabajo de modelo, creó su marca de ropa vintage Rohu. "'Rohu' (pronunciado "Rou") surgió con Inma Mariscal de una forma muy natural. Vivíamos juntas y las dos somos unas apasionadas del universo vintage. Una tarde tomando algo en Federal, nos dijimos: '¿Y si montamos una marca y hacemos un showroom en casa?'". Hoy Rohu sigue sólo en manos de Alba, aunque Inma colabora con ella en el tema fotográfico. En Rohu no hay colecciones ni diseñadores. Son prendas de segunda mano que seleccionan de sus armarios o recolectando más piezas en viajes; rastros, incluso de limpiezas de armario de madres y padres de amigas y amigos. "Cuando comenzamos, Inma me hacía las fotos con las prendas, las vendíamos por *stories* de Instagram, y así sigue siendo. Hacemos *Insta Sales* y vamos subiendo las prendas y la primera persona que se interese o escriba se queda la prenda. Participamos en distintos *pop ups* que comunicamos en nuestros perfiles de Instagram y sobre todo venta por mensaje directo", cuenta Alba.

Casete vive un momento dulce laboralmente, pero tiene nuevos retos. "En algún momento me gustaría diseñar ropa, accesorios, mobiliario... ¡hay tantas posibilidades! Y dedicarme al mundo del interiorismo. El año pasado hice un Máster en el IED y me encantó. Es una de mis grandes pasiones y he colaborado en pequeños proyectos, pero me gustaría dedicarme de lleno en una época. El tiempo lo dirá".

Inma: top, chaqueta y guantes de **Fendi**, pantalón de **Christian Dior** y sandalias de **Mango**. **Alba**: pantalón y blusa de **Eres**, zapatos de **Jimmy Choo**, pendientes y pulsera de **ThomasSabo**.

Asistentes de estilismo: Rebeca Soane y Sandra González García.
MUAH: Olesya Oleksyuk.

GANESHA SWEETS

¿A CUÁNTO ESTÁ EL KILO DE MODA?

En lo cotidiano está el gusto. **Marine Serre** conquista el mercado de las tendencias con su última colección.

Texto **Cristina Romero**

La moda está en la calle. En la peluquería, en una joyería, en los supermercados. En todos esos sitios por los que nos dejamos ver a diario la estética juega un papel importante: dice quiénes somos, cómo somos y hasta cómo vemos y entendemos el mundo. Y Marine Serre ya ha dado a conocer su carta de presentación para la primavera que está a punto de tocar al timbre para sentarse a la mesa. Para ello, la marca francesa se ha dejado ver por todos estos sitios de la mano de la modelo Winnie Harlow y el actor francés Alassane Diong, ambos protagonistas de esta campaña ideada para sacar partido al buen tiempo. Harlow y Diong se convierten en los defensores de una propuesta que incluye piezas de mezclilla con monograma, vestidos reciclados y corsés, tanto en prendas como en accesorios, bolsos y joyas, además de una colección masculina cuidada al detalle para resaltar el feeling histórico entre el hombre y el estilo francés.

Consigue los números atrasados de 'Tapas' que te faltan en www.spainmedia.es/tienda

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

Tapas
@TapasMagazine

Brands.
Influence.
& Data.

SpainMedia.

Pase a la sala contigua, por favor

lounge

Beefeater 0,0 está elaborada con botánicos y aromas naturales inspirada en el carácter de Beefeater London Dry Gin.

0,0% alcohol, 100% fun es el espíritu de la nueva **Beefeater 0,0.** Una bebida que satisface las necesidades del "consumo moderado" conservando la esencia y actitud de la auténtica ginebra londinense de Beefeater.

PASIÓN POR LO ANTIGUO

El **Café Varela** de Madrid fue lugar de encuentro de intelectuales y poetas desde finales del siglo XIX hasta que cerró sus puertas. Ahora lo vuelve a ser por iniciativa de **Melquiades Álvarez**.

Texto **Fernando Bernal** Foto **Nani Gutiérrez**

Hace dos décadas, Melquiades Álvarez decidió recuperar el espíritu del legendario Café Varela que había sido fundado en 1884 en la céntrica Calle Preciados de Madrid. Epicentro de la cultura, en sus mesas charlaron (y se inspiración) Baroja, los hermanos Machado, Unamuno o León Felipe. Ahora vuelve a ser lugar habitual de escritores, artistas o políticos, para poner en práctica el noble arte de la tertulia, y también para escribir, imaginar historias y crear. Melquiades ejerce de anfitrión y, además, participa en esas mesas, como gran conversador que demuestra ser. Su pasión por preservar la historia de un local en el que quedaban pocos rastros del pasado, ha convertido de nuevo este café y restaurante mítico en punto de encuentro.

En los años setenta descubres este local, ¿qué es lo que te llamó la atención de él y en qué estado se encontraba?
Fue por casualidad, porque lo frecuentaba un tío mío que estaba en Brasil. Yo tenía medio negociado el Hotel París, en la Puerta del Sol, pero él se inclinó por este. Estaba totalmente destrozado y decadente, por las distintas reformas no quedaba nada, y montamos una marisquería, Rías Altas, que funcionó 14 años. Luego nos hicimos con la compra del edificio, se hizo hotel, pero con la intención de recuperar el Café Varela. Y ahora vuelve a ser uno de los cafés históricos de Madrid.

¿Tuvo algo que ver toda esa herencia de Baroja o los Machado en esa labor d e recuperación?
Pues sí, porque yo soy un auténtico apasionado de lo antiguo y de conservarlo. Ojalá cuando lo cogimos hubiera estado el local en su estado original, pero en Madrid, debido a la Guerra Civil, se destrozaron muchos edificios. Por eso tenemos muy pocos cafés históricos. Y por eso hace 22 años, al inaugurar el hotel [el Preciados, en el local anexo] se recuperó el café y ahora viene de nuevo mucha gente del mundo de la cultura, del cine, de la literatura…

¿Qué debe que tener un espacio para convertirse en un lugar que anime a la tertulia?
Pues hay que crear el ambiente ideal y el ambiente lo crean las personas. Por aquí vienen ahora Edu Galán, Antonio Lucas, Manuel Jabois, Raúl del Pozo, Juanma Lamet, José María García, Reverte, Juan Eslava Galán… Los actores de los teatros de la Gran Vía también son habituales.

¿En tu pasión por recuperar lo antiguo tuvo algo que ver el descubrimiento de la placa homenaje de Carrere del Varela original?
Es que es lo único que quedaba, y la guardamos y ahora está aquí en su lugar. También estaba el cuadro del pintor Pedro Gros a los 79 poetas, que por casualidad su hijo localizó aquí. Era un pintor autodidacta, que aprendió en la calle de niño y pintó a los poetas que venían al café a principios del siglo XX. Ahora está en el Museo de Arte Histórico del Ayuntamiento, pero estuvo en el fondo del Varela.

Desde hace años entregas un premio de escritura…
No es literario, sino cultural. Al mundo de la literatura y de los poetas, pero también a cineastas y artistas. El último se lo dimos a Luz Casal. Llevamos ya casi veinte premios. Pero quien dinamiza el ambiente cultural realmente son los clientes, nosotros ponemos el local y hacemos el servicio. Pero quien le da el ambiente son ellos.

Además de esta gente del mundo de la cultura, ¿qué tipo de cliente tienes en el Varela y cómo diseñas la oferta gastronómica?
Tenemos mucha clientela fija. Hay rotativa, por el sitio donde está, pero las mediodías y tardes son de clientela fija. En cuanto a la carta es cocina de producto, con el pescado y las carnes que vienen de Galicia [de donde Melquiades es natural]. Se cuida mucho el producto para que sea la base del éxito.

Melquiades Álvarez recibió a *Tapas* en el Café Varela el 19 de diciembre.

HORA NUEVA

Tenemos por delante un año nuevo repleto de primicias relojeras que nos harán la boca agua. Vayan por delante estas cuatro para abrir el apetito.

Texto **Ana Franco**

EN ROJO VIGOROSO

La relojera independiente **Oris** ha lanzado un nuevo ProPilot GMT con una llamativa esfera en rojo degradado y una caja de 41,5 mm de acero con baño de PVD gris. Es un modelo de aviador automático que incorpora el Calibre 798 de la marca, equipado con un segundo huso horario que se indica con una aguja central con puntero rojo que señala una escala de 24 horas. También ofrece un pulsómetro en el bisel para medir la frecuencia cardíaca. **PVP: 2.900 €**.

AIRE Y ASFALTO

IWC ha creado para su socio del automovilismo, el equipo de Fórmula 1 Mercedes-AMG Petronas con el que compite el piloto Lewis Hamilton, el Reloj de Aviador Cronógrafo 41 automático, elaborado con Ceratanium (es decir, titanio ceramizado). Su bisel con escala taquimétrica permite medir la velocidad media. . **PVP: 15.100 €**.

EXPERTO EN NMERSIONES

Un material poco usual para vestir a un viejo conocido. El Seamaster Planet Ocean, el reloj para buzos de **Omega**, se ha renovado cubriéndose con la muy ligera cerámica de nitruro de silicio, aplicada a la caja de 45,5 mm, al fondo y al aro del bisel. Otros elementos como la válvula de escape de helio y la esfera se han fabricado con titanio de grado 5. Su movimiento automático dispone de una función GMT. **PVP: 24.700 €**.

Entre sus múltiples funciones están las de hora mundial, alarma y temporizador.

VESTIDO DE METAL

G-Shock tiene un GM-2100 de metal. Por primera vez, uno de los modelos más codiciados de la firma japonesa se presenta con un atractivo acero pulido, en vez de con resina. Solo pesa 72 gramos, resulta bastante delgado para ser un reloj herramienta (mide 11,8 mm de grosor) y es analógico y digital al mismo tiempo. Entre sus altas prestaciones destaca la hermeticidad: se sumerge sin problema hasta 200 metros de profundidad. **PVP: 199 €**.

UN DESTINO DE VINO Y PAZ

Recorrer **El Priorat** supone descubrir el trabajo de los Cinco Magníficos, empaparse de naturaleza y sentir la verdadera Tarraco.

Texto **Victoria Bravo**

Esta comarca se recorre a través de sinuosas carreteras flanqueadas por viñedos en pendiente que se abren paso entre la arena y la pizarra. A un lado, la sierra del Montsant (o Monte Santo), al otro, la sierra de Llabería. El Priorat estuvo durante mucho tiempo aislado del resto del territorio debido a su orografía, y lo poblaban comunidades de agricultores (sobre todo de la vid, el olivo, el avellano y el almendro) y religiosas, que han dejado maravillosos vestigios como la Cartuja de Escaladei. La mayoría de los cultivos están ocupados por cepas de vino, ya que la viticultura ha sido siempre uno de los grandes ejercicios económicos de la zona. Sin embargo, en la década de 1870 la filoxera –unida al *boom* industrial de Reus, Tarragona y Barcelona– provocó que mucha gente se fuera a vivir a núcleos urbanos, menguando su población de 45.000 habitantes a 18.000.

Los Cinco Magníficos

En la última década del siglo XX las cosas empezaron a cambiar. Todo se gestó años antes, cuando **Carles Pastrana y René Barbier** decidieron montar una sociedad, hacerse con terrenos de viñedos y fundar una bodega. El golpe de suerte llegó cuando en 1984 el suegro de René compró una finca de nueve hectáreas en el Priorat y se lo regaló a su hija (la mujer de Barbier). Cinco años más tarde hicieron la primera cosecha de Clos de l'Obac, la del 89, y en su presentación, la *Guía Gault Millau* lo valoró con cuatro puntos sobre cinco (teniendo sólo por delante a Pétrus). Un reconocimiento que ellos al principio no se creían y que reforzó un año después la guía mundial *Slow Food* considerándolo uno de los mejores vinos del mundo.

Este hito se vio también impulsado por la llegada de grandes viticultores como **Daphne Glorian-Solomon** (Clos Erasmus), **Álvaro Palacios** (Álvaro Palacios) y **José Luis Pérez** (Clos Martinet), quienes, unidos a Carles y René –que más tarde fundó su propia bodega, Clos Mogador–, conforman el grupo de los "Cinco Magníficos". Y es que ellos transformaron una comarca deprimida en una de las zonas vitivinícolas más prestigiosas del mundo, reconocida bajo la DOC Priorat y DO Montsant. Esta proyección provocó que aficionados del extranjero, sobre todo norteamericanos, holandeses y belgas, empezaran a viajar hasta el Priorat para conocer y probar lo que allí se hacía. Así, las diez bodegas de entonces se han convertido en las 200 de la actualidad.

La gran demanda turística ha hecho aumentar la oferta de hotelería, como es el caso de la apertura de Ora Hotel, Terra Dominicata o Mas d'en Bruno. El último, abierto en el mes de junio, se encuentra a medio camino entre Torroja del Priorat y Escaladei. Ubicado en una antigua masía del siglo XVIII, este establecimiento –cuenta con el sello The Stein Group– se integra con el entorno y respeta los restos arqueológicos del histórico edificio: fachada, muros, cimientos, puertas, vigas o la antigua prensa de aceite que se encuentra ahora en el spa. Como no podía ser de otra forma, la cultura enológica tiene aquí un gran espacio y se puede apreciar en su entorno plagado de viñedos, en la vinoteca, en la sala de degustación y en algunos tratamientos de bienestar.

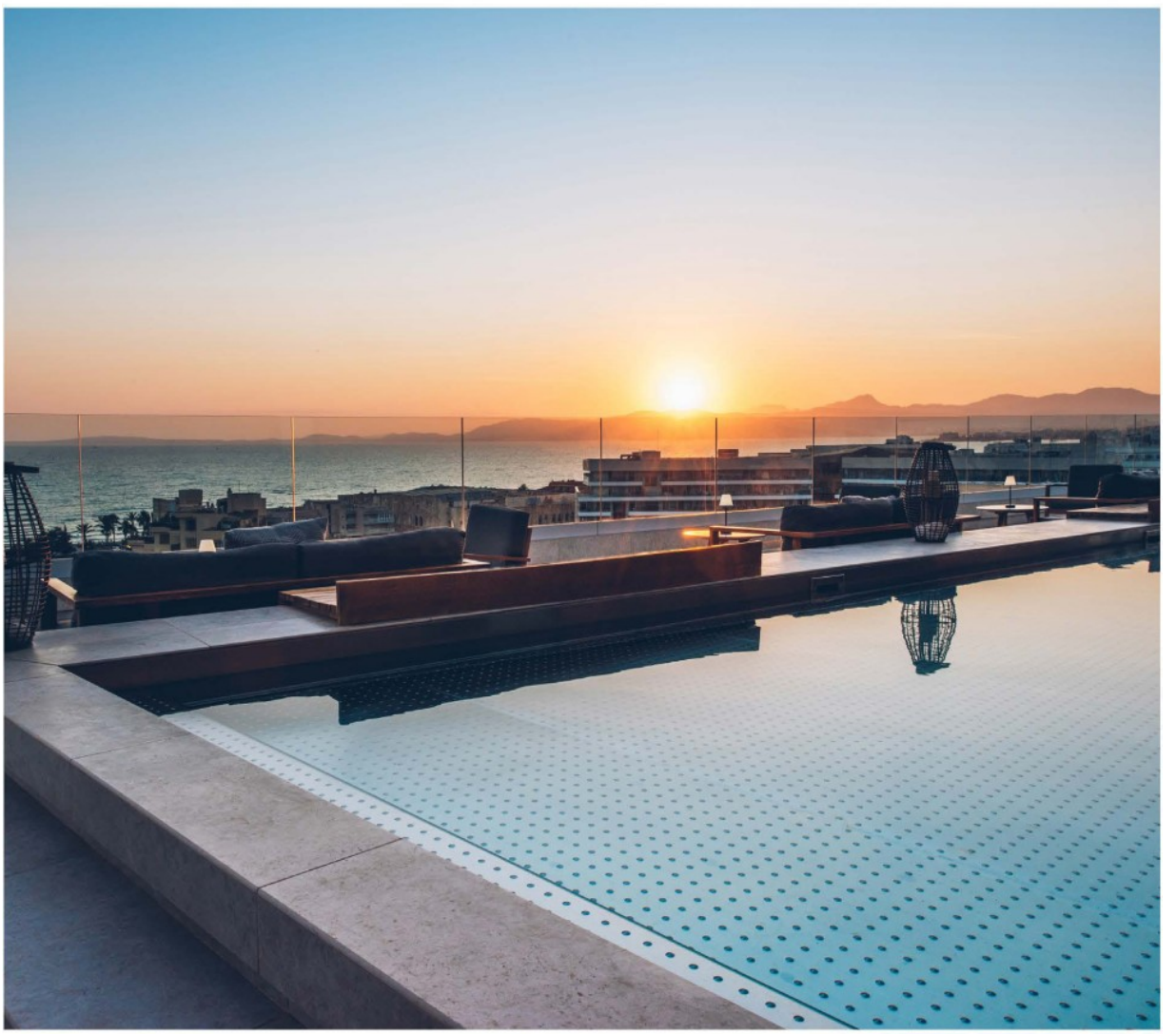
Su oferta gastronómica se completa con los dos restaurantes: Tarraco y Vinum. El primero, abierto a mediodía, presenta una cocina para homenajear la herencia romana de la región. Por la noche, Vinum abre sus puertas y es cuando el despliegue culinario tiene lugar a través de tres menús degustación nutridos de productos locales a los que el chef Josep Queralt les da un toque personal: crujiente de aceituna verde, sopa fría de pimiento rojo con requesón de Bellmunt o filete de vaca vieja asado en cáscara de cenizas, servido con su jugo al vino rancio del Priorat.

Clos de L'Obac ha sido considerado uno de los mejores vinos del mundo.

REDESCUBRE MALLORCA

Relajación y diversión son la combinación perfecta para disfrutar de unos días inolvidables, más aún si nuestro destino es la isla de Mallorca. Con ese objetivo, el **Iberostar Selection Llaut Palma** de cinco estrellas constituye un complejo que pone al alcance de los viajeros todo lo necesario para disfrutar de una experiencia increíble mientras se relajan. Localizado en el incomparable marco de Playa de Palma, al que se abren sus ventanales, el hotel cuenta con instalaciones sobresalientes, aunque uno de sus atractivos más singulares sin duda es el innovador concepto 'Island Summer Pass'. Se trata de un nuevo modelo de "todo incluido" que permite a los huéspedes del Llaut Palma recorrer algunos de los rincones más atractivos de Mallorca. Además, el hotel acoge en su azotea, el restaurante Katagi Blau, con una oferta gastronómica de sello asiático tan irresistible como sus vistas.

Iberostar Selection Llaut Palma. Av. d'Amèrica, 2. Platja de Palma, Palma.



8.500 diamantes y cerca de 300 rubíes decoran la excepcional botella de este whisky.

Si hasta ahora la **Luxury Beverage Company** del Reino Unido era famosa por comercializar Ruwa, la bebida no alcohólica más lujosa del mundo, ahora ha presentado **Isabella's Islay**, el whisky más lujoso del mercado. Pero por muy exquisito que sea el Very Old Single Malt de su interior, lo que eleva su precio a los 3,8 millones de libras son los más de 8.500 diamantes, cerca de 300 rubíes y el equivalente a dos barras de oro blanco que cubren toda la botella.

El whisky de Isabella's Islay está disponible en dos ediciones: original (3,8 millones de libras) y edición especial (450.000 libras).

ASTURIAS, PATRIAS QUERIDAS

Aunque desde fuera Asturias es una, los asturianos ven muchas. Principalmente dos, la oriental, más conocida y explotada, y la occidental, una tierra llena de tesoros por descubrir.

Texto **Inma Garrido**

Casa Lula (Tineo)
Un pote asturiano o de berzas te indicará el camino hasta Casa Lula. Y puede que te digan que "aquí es" sus croquetas o sus estupendos callos que, como dicen Maite Álvarez y Blanca Méndez, reúnen las cuatro "p" : pulcros, picantes, pegajosos y pequeñinos.

Mantequera de Tineo (Tineo)
En el concejo de Tineo se elabora la mantequilla que vertebra España de norte (La Imperial) a sur (Lorenzana). La diferencia entre esta mantequilla y la industrial es el amasado, que la hace más untuosa, y en el caso de Lorenzana, añade sal y no salmuera.

Bodega del Monasterio de Corias
Este imponente monasterio del s.XI, actualmente reconvertido en Parador Nacional, encierra en su finca viñedos que crecen en una zona escarpada y de pendiente acentuada. Para continuar con la tradición viticultora de los monjes, la bodega del monasterio se ha remodelado totalmente y en ella se elaboran vinos que homenajean la tradición ancestral.

Restaurante Blanco (Cangas del Narcea)
En la barra o en la sala, hacer parada en el restaurante Blanco es siempre una buena idea. Hoy los hijos de Engracia Linde, Pepe y Quique Ron, han continuado el legado de su madre. Pepe guisa, como él dice, "mucho y de aquí". Cocina de mercado donde el producto local es el protagonista. Lo mismo ocurre con la carta de vinos diseñada por Quique, donde Asturias es indispensable.

Panadería Manín (Cangas del Narcea)
Alan García es el joven emprendedor al frente de la panadería Manín. Él está al frente, pero detrás de él está todo el conocimiento de un oficio artesano que mamó de sus abuelos y sus padres. Alan se formó y continúo con la tradición de su familia, pero siguió recopilando experiencia y buscó su propia voz dentro del sector. Lo hizo con sus nuevos productos y una línea de bombones, helados y panettones en Le Llamber Manín Sucre que son, más que dulces, puras joyas comestibles. Lo que le han valido el reconocimiento de la clientela y varios premios del sector.

Pastelería Cabo Busto (Busto)
A Jhonatan González no le hace falta meterse en harina porque nació dentro de ella. Su tío ya hacía pan en Busto, el pueblo de su familia y donde él ha montado su propia vida. Y en ese negocio creció y aprendió, literalmente, a ganarse el pan. Tras su paso por diferentes negocios del sector, regresó a su pueblo y acomodó su negocio en una casita familiar que parece escenario de un cuento. Una pastelería donde innova, crea y se recrea haciendo lo que más le gusta: vivir de lo que le hace feliz.

El mazo de Mazonovo (Mazonovo)
Un edificio del s.XVIII perfectamente conservado alberga un taller de forja y uno de los últimos mazos hidráulicos en activo de Europa. Esto es posible gracias a un grupo de jóvenes herreros que trabajan en estas instalaciones para mantener vivo el oficio. El mazo también es museo y en él se realizan talleres.

Mesón Centro (Puerto de Vega)
Estamos ante un lugar sencillo donde dejarse llevar por el arte en la cocina de Mary Fernández y su hija y la simpatía de su marido en sala. Su menú degustación ofrece a un precio más que sensato una cocina honesta que explora tendencias sin salirse de la tradición.

FOTO: RUBÉN FUEYO

Paisaje de la viticultura heroica de Cangas d el Narcea.

DEPORTIVIDAD AL VOLANTE

El nuevo **Honda ZR-V** es un SUV deportivo con motorización Full Hybrid (híbrido autorrecargable, no hace falta enchufarlo) que combina un elegante diseño, un potente rendimiento y un dinamismo excepcional con un confort extraordinario. Su silueta, reflejo de su firme personalidad, combina con un interior sofisticado que brinda un completo equipamiento y funcionalidad, en consonancia con su sobrada eficiencia. El ZR-V incorpora de serie el avanzado conjunto de tecnologías Honda SENSING para una seguridad óptima.

Una de las cocinas indias más delicadas de Londres tiene nombre propio, **Amaya**. Este local, que ostenta una estrella Michelin desde 2006, ofrece una variada selección que puedes probar a la carta, en pequeños platitos y raciones para compartir, o en su menú degustación.

Amaya
Halkin Arcade, Motcomb Street
London, SW1X 8JT
020 7823 1166
info@amaya.biz
www.fineindianrestaurants.com
Chutney Mary, Veeraswamy & Amaya
A Unique Group of Fine Indian Restaurants

Server:Auto, TISSL
08:31pm 05/12/23
Table No:19 Covers: 2

1 LycheeRose Martini	£16.00
1 Gls Malbec Classico	£15.00
1 Still Water	£5.25
1 Spd Minced Chicken A	£12.00
2 Spd Mandarin Salad A	£23.00
1 Spd B P Chk Tikka A	£13.00
1 Spd Navrattan A	£10.00
1 Dn White Basmati Ric	£5.25
1 White Rhino Lager	£8.75
1 Small Duo Sorbet	£13.00
Sub Total	£121.25
15% Discretionary Service	£18.19
Total	**£139.44**

Includes VAT of £20.21
VAT No:689 7699 29

Exclusive Stylish Private Dining Rooms
Go to www.fineindianrestaurant.com

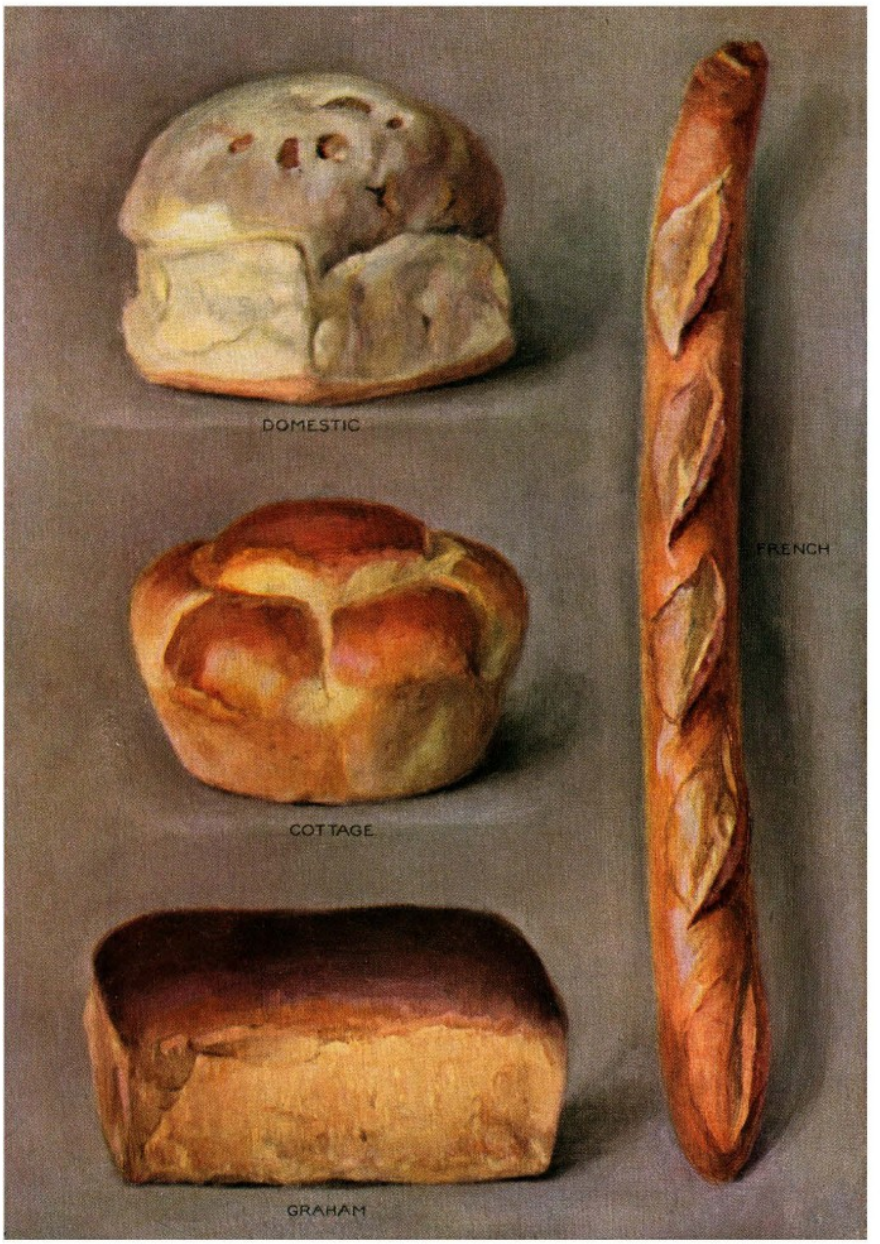
Thank You
Inv No:183336

Los platos de Amaya se preparan en parrillas tawa, tandoor y sigri en su cocina abierta.

Amaya. Halkin Arcade, 19. Motcomb Street, Belgravia. Londres.

AL PAN, PAN

Si el día se te hace largo, que no sea por falta de pan. Te damos direcciones de panaderías donde encontrarlo tan bueno, que te lo comerás solo.



ASTURIAS

PANADERÍA ARTESANA MANÍN
C/ Médico Rafael Fernández Uría, 4
Cangas del Narcea
985817053

C/ 17 de agosto, 4
Gijón
984391803

C/ Daniel Moyano, 27
Oviedo
985114142

MADRID

CIENTOTREINTA GRADOS
C/ Sánchez Pacheco, 20
910172355
C/ Fernándo el Católico, 17
910067076
cientotreintagrados.com

CLAN OBRADOR ARTESANO
C/ Gasómetro, 11

EL HORNO DE BABETTE
C/ Orellana, 16
911419649
e lhornodebabette.com

PANIC
C/ del Conde Duque, 13
910862201

CÁDIZ

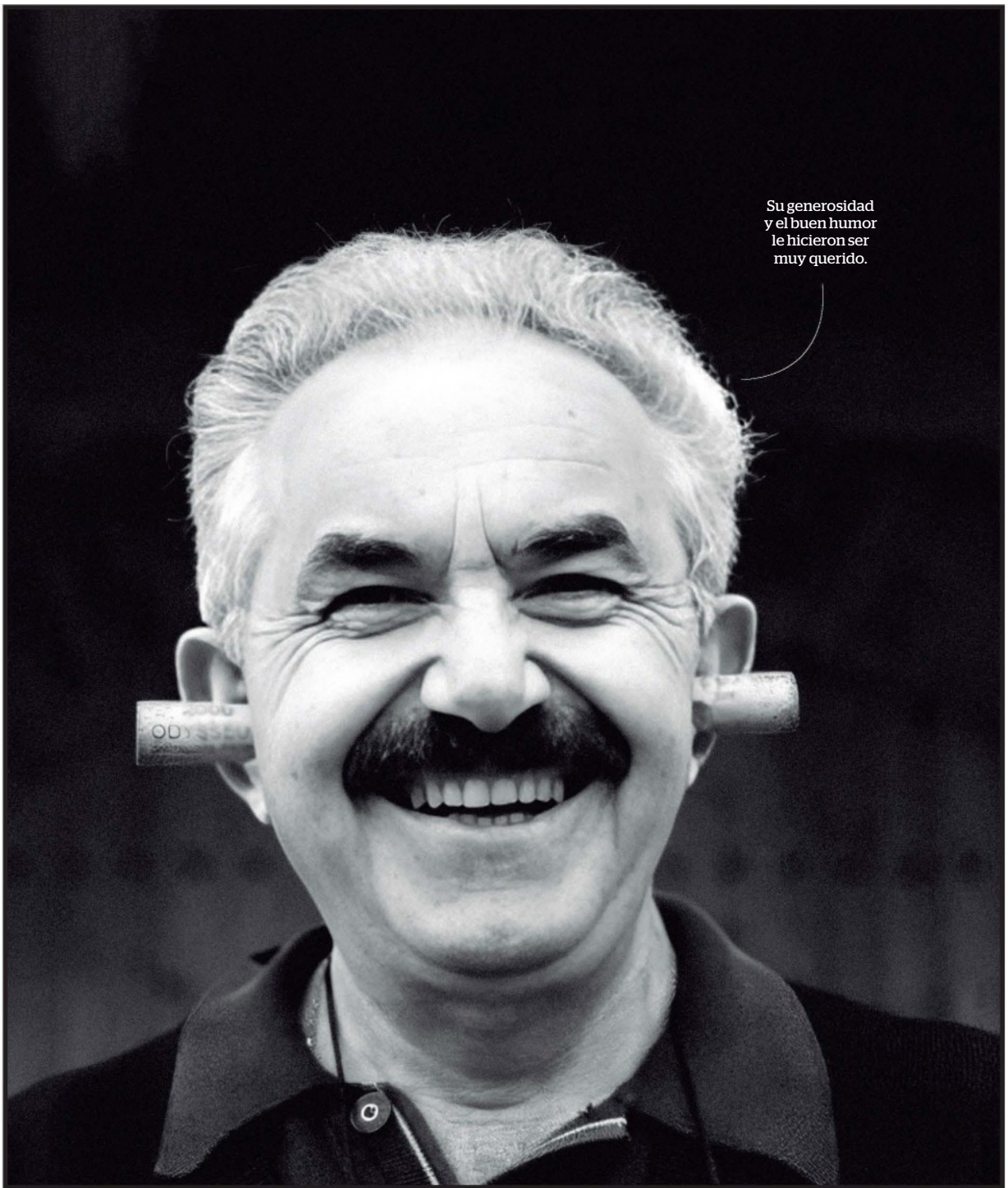
MAMACHICHA
C/ Corredera, 47
Jerez de la Frontera
C/ Tomás Cologán Osborne, 6
El Puerto de Santa María
626 823 190

ILSUTRACIÓN: GETTY IMAGES.

COFFEESTORMING

Una relación de amor al café. O de amor y café. O de café y lo que surja alrededor de una taza de este líquido son los temas favoritos de la ilustradora alemana **Amy Franke**. Tazas, cafeteras, sueño y muchos croissants para pasar el café mejor copan su cuenta de Instagram. Ilustraciones que a veces se estampan en otros formatos, como print y textiles, que vende en su web. Además del café, también explora otros tipos de bodegones a todo color.

Puedes ver la obra de Amy Franke en su Instagram (@amyfranke_) y comprar su trabajo en amyfranke.com



JOSEP PUIG SOLER

10 de julio de 1943 - 11 enero 2024

Era una de las personas más queridas del mundo del vino. Muchos aún lo recuerdan embarcando en el El Prat de Llobregat con una sartén gigante bajo el brazo y unas maletas con los vinos que representada y todos los ingredientes que necesitaba para preparar un arroz y maridarlo. También fue un escrito y divulgador del vino único, e incluso llegó a crear un sacacorchos propio.

Made of Kyoto
季の美
KI NO BI
Kyoto Dry Gin
THE KYOTO DISTILLERY
茶
KI NO TEA
Kyoto Dry Gin
THE KYOTO DISTILLERY
季の美
KI NO BI
Kyoto Dry Gin
THE KYOTO DISTILLERY
SEI
KI NO BI
Kyoto Dry Gin
Please drink responsibly

HUAWEI

Fashion Forward

HUAWEI WATCH GT 4

HUAWEI Health

El producto real puede variar. El color, la forma, la interfaz y las funciones del producto son solo de referencia.